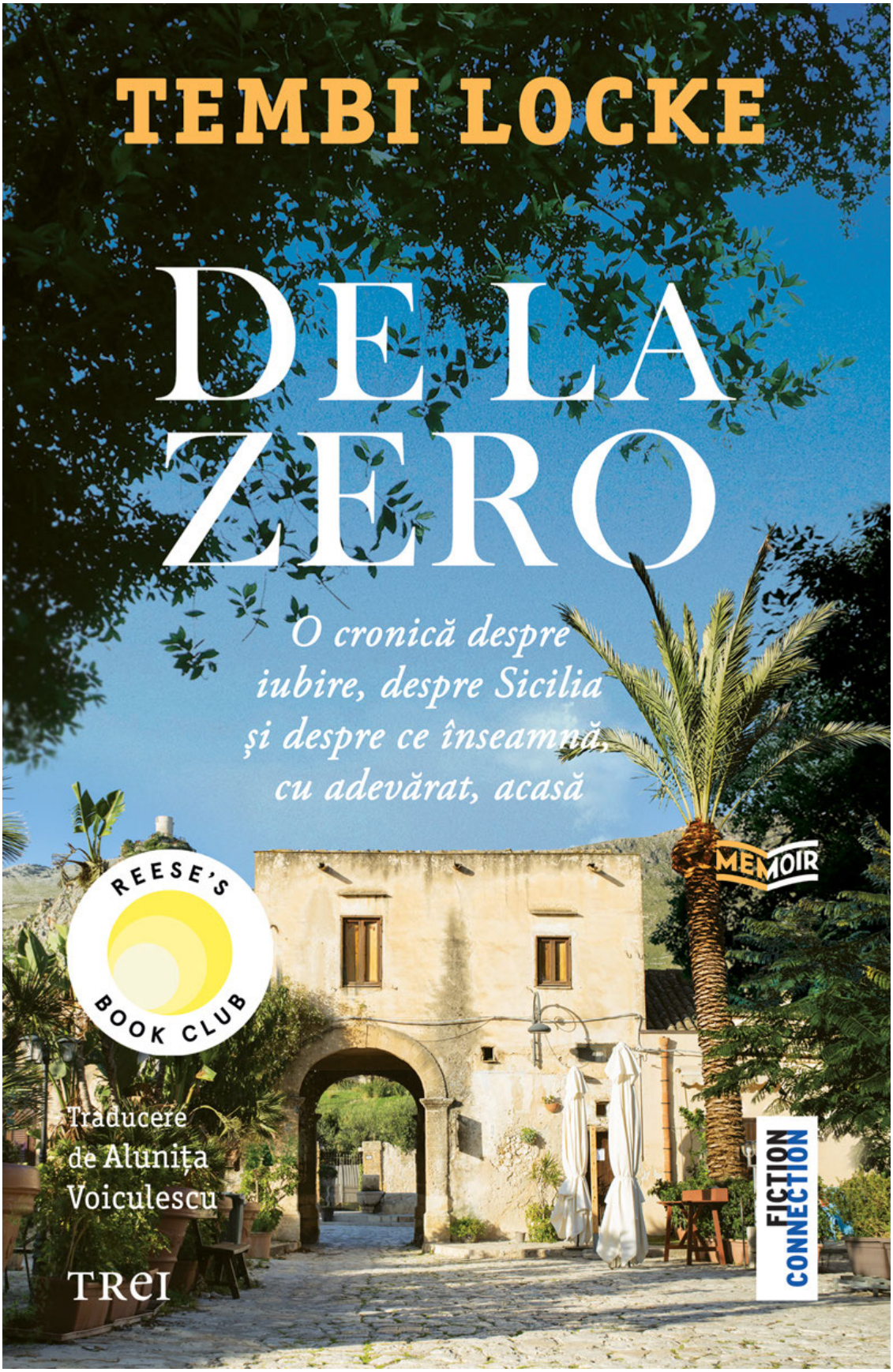
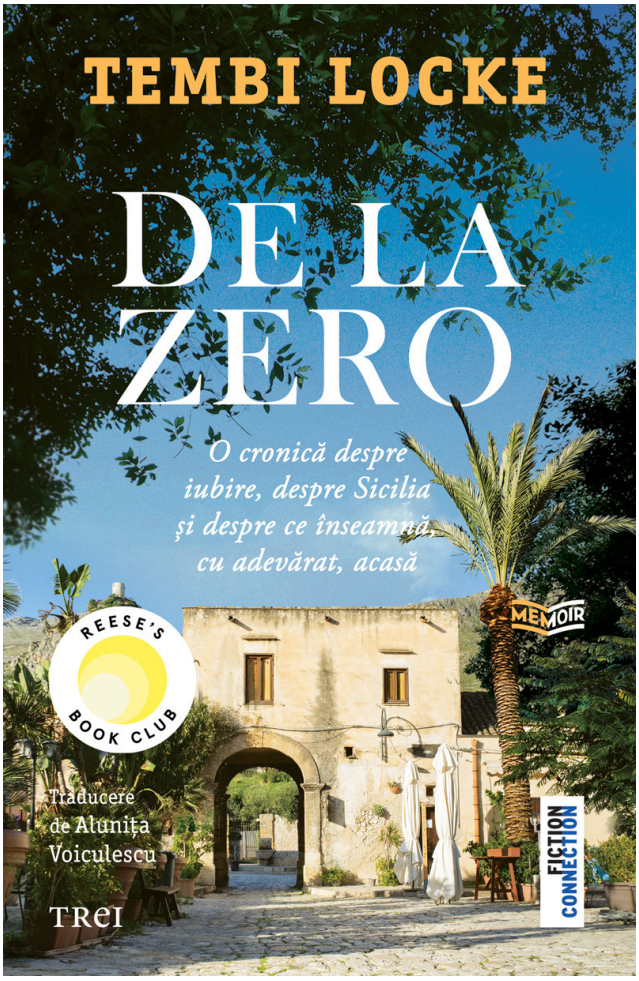

TEMBI LOCKE
DE LA ZERO
O cronică despre iubire, despre Sicilia și despre ce înseamnă, cu adevărat, acasă
REESE'S BOOK CLUB
MEMOIR
Traducere de Alunița Voiculescu
TREI
FICTION CONNECTION


TEMBI LOCKE
DE LA ZERO
O cronică despre iubire, despre Sicilia și despre ce înseamnă, cu adevărat, acasă
MEMOIR
REESE'S BOOK CLUB
Traducere de Alunița Voiculescu
TREI
FICTION CONNECTION

TEMBI LOCKE

DE LA ZERO

TEMBI LOCKE

DE LA ZERO

O cronică despre iubire,
despre Sicilia
și despre ce înseamnă,
cu adevărat, acasă

MEMOIR

Traducere din limba engleză de
Alunița Voiculescu

3
TREI

Editori:

Silviu Dragomir

Vasile Dem. Zamfirescu

Director editorial:

Magdalena Mărculescu

Redactare:

Luana Crăciun

Design și ilustrație copertă:

Andrei Gamarț

Director producție:

Cristian Claudiu Coban

Dtp:

Mirela Voicu

Corectură:

Oana Apostolescu

Dana Anghelescu

Conținutul acestei lucrări electronice este protejat prin copyright (drepturi de autor), iar cartea este destinată exclusiv utilizării ei în scop privat pe dispozitivul de citire pe care a fost descărcată. Orice altă utilizare, incluzând împrumutul sau schimbul, reproducerea integrală sau parţială, multiplicarea, închirierea, punerea la dispoziţia publică, inclusiv prin internet sau prin reţele de calculatoare, stocarea permanentă sau temporară pe dispozitive sau sisteme cu posibilitatea recuperării informaţiei, altele decât cele pe care a fost descărcată, revânzarea sub orice formă sau prin orice mijloc, fără consimțământul editorului, sunt interzise. Dreptul de folosință al lucrării nu este transferabil.

Drepturile de autor pentru versiunea electronică în formatele existente ale acestei lucrări aparțin persoanei juridice Editura Trei SRL.

Titlu original: From Scratch: A Memoir of Love, Sicily, and Finding Home

Autor: Tembi Locke

Copyright © 2019 by Tembi Locke

Originally published by Simon & Schuster, Inc.

Copyright © Editura Trei, 2023

pentru prezenta ediție

O.P. 16, Ghișeul 1, C.P. 0490, București

Tel.: +4 021 300 60 90 ; Fax: +4 0372 25 20 20

e-mail: comenzi@edituratrei.ro

www.edituratrei.ro

ISBN (print): 978-606-40-1989-9

ISBN (print): 978-606-40-2083-3

Pentru Saro, care a aprins focul dragostei

Pentru fiica noastră, Zoela, flacăra eternă

Și să nu crezi că poți hotărî drumul iubirii, căci iubirea, de te va găsi vrednic, îți va hotărî ea drumul.

KAHLIL GIBRAN

Prolog

În Sicilia, toate poveștile încep cu o nuntă sau cu o înmormântare. Povestea mea începe cu amândouă. Așa se face că mă aflam la volanul unui Fiat ruginit, conducând pe un drum șerpuit de țară de lângă Aliminusa, un mic sat sicilian, și adăpostind între coapse o cutiuță de lemn cu cenușa soțului meu. Mă îndreptam către un crâng de măslini de la poalele rurale ale munților Madonie, pe coasta de nord a insulei; acolo se aflau pământurile în pantă, presărate cu peri și caiși bătrâni, ale familiei lui Saro.

Cândva, de pe marginea acestui drum, Saro culesese dude coapte, răsucise ciorchinii dolofani de struguri în vița-de-vie, răscolise cu mâinile goale pământul ca să-mi arate cum creștea bulbul de fenicul sălbatic sub el. Îl privisem cum îl dezgolea, strat după strat, de piele. Apoi îmi spusese să închid ochii. Mi-l apropiase de nas, punându-mă să-i inspir adânc aroma de lemn-dulce pământos, trezind în mine misterele acestui loc. Voia să-mi arate forța și delicatețea acestei lumi naturale — locul lui de baștină. Vara trecută, stătuserăm aici să privim dealurile pe care se jucase când era copil.

— Fă ce vrei, dar adu-mi o parte din cenușă în Sicilia, mi-a spus Saro pe când ne aflam chiar în acest loc.

Cancerul îi revenise de curând, dar moartea lui încă era un lucru abstract. Credeam că mai aveam câteva veri împreună în fața noastră, poate cinci. Însă el se pregătea deja și mă pregătea și pe mine. Acesta era locul în care își dorea ca o parte din el să rămână pentru totdeauna, așadar, iată-mă aici, la aproape unsprezece mii de kilometri distanță de casa noastră din Los Angeles, pentru a-mi ține promisiunea.

Cântecele de sfârșit de vară ale cicadelor și foșnetul șopârlelor ce se refugiau din calea soarelui sicilian aflat la apus mă împresurau din toate părțile. Aerul era înmiresmat de arome amețitoare de eucalipt, lemn ars și roșii coapte. În depărtare, clopotele bisericii din sat au izbucnit dintr-odată, chemând oamenii la slujba de după-amiază. Pentru o clipă, mi-am imaginat-o

pe fiica mea de șapte ani alergând desculță pe strada pavată. Ea era celălalt motiv pentru care mă avântasem spre țărmurile siciliene — era singura cale pe care-o știam ca să-i păstrez tatăl viu în amintire.

Am oprit mașina în vârful unui deal abrupt, am scos-o din viteză și am verificat frâna de mână de două ori. Apoi am scos dintre coapsele mele lipicioase de la transpirație cutia ce ocrotea rămășițele soțului meu. Micuța cutie pentru inele, în care odinioară își ținuse penele de chitară, găzduia acum o parte din el pe care o păstrasem pentru mine. În urma ei, pe locul pe care el îl îndrăgea cel mai mult din trupul meu, a rămas un model alcătuit din linii verticale. Venise vremea. Și totuși nu am reușit să mă conving să ies din mașină.

Saro fusese chef și spunea mereu că se însurase cu o americancă, cu o afro-americană ce avea sufletul culinar al unei italience. După părerea lui, eram italiancă acolo unde toți oamenii ar trebui să fie italieni: la masă. Ceea ce pentru el însemna să prețuiești mâncarea proaspătă și să-ți făurești amintiri și tradiții în timp ce împarți pâinea și bei vinul local împreună cu alții. O viață în care eu am nimerit din întâmplare, în momentul în care am dat, la propriu, unul peste altul sub copertina celei mai bune gelaterii din Italia. Noroc, soartă. O singură privire și mi-a fost de-ajuns să văd că avea genul acela de ochi căprui adânci ce poartă în ei povești, ochi care m-ar fi putut seduce îndeajuns încât să o spun și eu pe a mea. Profilul lui părea desprins de pe o monedă romană, iar chipul — cu pielea măslinie, maxilarul ferm și părul ondulat, negru ca tăciunele — mi-a adus în fața ochilor, ca un fulger într-o zi senină, imaginea trupurilor noastre înlănțuite. Am spus „Mi scusi“, în cea mai bună italiană a mea de colegiu. El mi-a răspuns „Hello“, fără nicio ezitare. Și exact atunci focul s-a întâlnit cu tigaia.

Acum pot să văd că în momentul în care Saro a apărut în viața mea a creat aproape instantaneu formă acolo unde fusese doar spațiu. Că a alinat locuri despre care nu știam că aveau nevoie de alinare și a părut cât se poate de dispus să-mi accepte părțile neîmblânzite, neastâmpărate, neterminate și contradictorii. Împreună, am gustat viața ca două furculițe ce mănâncă din aceeași farfurie. Gata să ascultăm, să iubim, să privim în întuneric și totuși să vedem în el un firicel timid de lună.

În cele din urmă, am întredeschis ușa mașinii, iar aerul proaspăt a pătruns înăuntru, aducând cu el și mai multe amintiri. M-am gândit la Saro și mi-am adus aminte de ultima plăcere pământeană pe care am împărțit-o împreună: o înghețată pe băț în formă de rachetă. Precizia amintirii m-a copleșit. M-a purtat înapoi, până în ultima noastră zi împreună. Atunci când întreg cuprinsul vieții noastre se redusese la măruntele gesturi intime pe care moartea le impune: să-mi hrănesc soțul muribund cu o înghețată pe băț; la momentul în care i-o lipisem de buze, după ce întreaga zi o sâcâisem pe asistentă să scoată din congelator câte una din oră în oră, în caz că se trezea și era în stare să mănânce. Era grija delicată și constantă pe care voiam să i-o ofer, cele din urmă gesturi ale mele ca îngrijitoare și iubită. Am vrut ca ultimele senzații pe cerul gurii lui să fie liniștitoare, blânde, chiar plăcute. Merita din plin asta. În toți anii în care stătusem alături de el în bucătărie, mă învățase că detaliile erau totul. Surpriza primei degustări are loc doar o dată. Iar dacă hotărâsem că înghețata pe băț era cea mai potrivită, atunci trebuia să fie cea mai inspirată dintre toate: lămâie proaspăt stoarsă cu un strop de agavă.

În acele ultime zile, timpul părea că se comprimase și se lungise simultan. Și cu toate că făcusem tot posibilul să o pregătesc pe fiica noastră, Zoela, care tocmai împlinise șapte ani, pentru o viață fără tatăl ei, cu toate că mă străduisem să o țin aproape și să o includ în evenimentul care avea să-i schimbe viața pentru totdeauna, mă temeam că nu făcusem destul.

În ultima zi, am închis ușile glisante de la biroul nostru și m-am așezat lângă el pe patul de spital. I-am plimbat peste buze înghețata care se topea. O întreagă viață de săruturi îmi oferiseră acele buze. Apoi l-am sărutat pe frunte și, când m-am tras înapoi, am văzut că o parte din suc îi ajunsese pe limbă. Nu și-a desprins nicio clipă privirea de a mea. Am lins și eu din sucul înghețat. A zâmbit. Împărtășiserăm un moment de plăcere, la fel ca la început, când, după ce făcuserăm dragoste, îmi șoptise la ureche: „Simt o sete infinită de iubire, iubire pentru trupul și sufletul tău“. Și apoi s-a dus.

Moartea lui a pus din nou tigaia pe foc. Toată puterea pe care o adunasem ca femeie, mamă și iubită se ofilise subit și complet. M-am simțit ca și cum aș fi fost aruncată în crucea amiezii, cu burta în sus, pe stânci colțuroase la reflux, în cea mai lungă și mai arzătoare zi din cel mai lung an al vieții mele.

Nu părea să existe niciun capăt al durerii mele, nicio cale de scăpare, ci doar un drum nesfârșit prin ea. Prin întuneric, prin izolare, prin lipsa atingerii lui. Dar cea din urmă promisiune pe care i-o făcusem era cea care mă adusese, luni de zile mai târziu, în această livadă din inima Mediteranei, disperată după o fărâmă de lumină.

Ultimul clopot al bisericii a bătut, iar eu am luat cutiuța cu cenușă în mână. Amore, l'ho fatto — am făcut-o. Am reușit să ne aduc pe amândoi până aici. Și am coborât din mașină.

Soarele care apunea mi-a amintit de prima noastră călătorie împreună în Sicilia, când am cutreierat prin miezul ei îndepărtat. Nu era nimic de văzut acolo în afară de munți, lanuri de grâu, vaci, bărbați pe măgari și nenumărate livezi de măslini. Nu prindeam semnal radio, așa că am vorbit cu orele în vreme ce străbăteam drumurile acelea șerpuite, cu interludii de tăcere, în legănatul nesfârșit, în sus și în jos, al micuțului nostru Fiat. Îmi amintesc de lumina după-amiezilor de-atunci ca de un alt pasager în mașină, martor a două vieți în mișcare. Acum, când în sfârșit am reușit să ies complet din mașină și să stau drept, aveam soarele din nou martor. Pământul îmi fugea ușor de sub picioare.

În fața mea se înălța o poartă mare de fier, sprijinită de două coloane făcute din pietre de țară, pământ compactat și argilă, stivuite unele peste altele. Formau o intrare impresionantă, deși simplă și rustică. De o parte și de alta a intrării principale se întindea un gard din sârmă ghimpată, deasupra unei temelii din piatră, care despărțea pământurile familiei de drum. M-am uitat la el și am înaintat puțin, în speranța că voi găsi o spărtură prin care să trec. Nu exista niciuna.

M-am simțit brusc epuizată, așa că m-am așezat pe o grămadă de pietre ce formau un soi de stăvilar improvizat și am privit către satul din vale. Puteam să văd turla bisericii și, dincolo de ea, câmpurile care cădeau abrupt în valea ce ducea către mare. Apoi am auzit un tractor apropiindu-se.

Nu voiam să fiu văzută în acel moment, nu voiam să-i explic unui fermier care trecea pe drum, întorcându-se acasă cu recolta zilei, de ce stăteam acolo, în fața acelei livezi aproape abandonate. Mai mult decât atât, nu voiam să se afle în sat că nevasta aceea americană de culoare fusese zărită

într-un loc în care nimeni altcineva nu a fost vreodată. Așa că m-am ridicat și am grăbit pasul. Am căutat cu disperare un loc în care pietrele din zid să fie măcar puțin deplasate, în urma ploilor și a alunecărilor de teren, ca să mă pot strecura înăuntru. Încercam să găsesc locul exact în care, vara trecută, culeseserăm pere din copaci, iar Saro o ridicase pe Zoela cât de sus a putut, pentru a lua fructul aflat cel mai aproape de soare.

În Sicilia, iubirea, adevărul și durerea nu sunt nici simple, nici directe. Fiecare dintre acestea este la fel de adânc precum rădăcinile măslinilor care împânzesc de veacuri insula. Iar secretele sunt, adesea, și mai adânci. Ceea ce eram pe cale să fac nu era doar secret, ci era, cel mai probabil, și ilegal. În Sicilia rurală, incinerarea era rară spre inexistentă. Avusesem deja înhumarea oficială în cimitirul din sat cu câteva săptămâni înainte. Probabil că răspândirea cenușii, chiar și a unei mici părți din ea, în altă parte decât într-un cimitir însemna violarea vreunei legi civice sau religioase. Însă viața mea era departe de a se supune regulilor, așa că am continuat să răscolesc pământul în căutarea unei căi de acces.

Poate că, dacă m-aș fi gândit mai din timp la asta, dacă aș fi planificat mai bine, dacă nu i-aș fi mințit pe toți cunoscuții din sat în legătură cu drumurile mele — poate că atunci aș fi putut să fac rost pur și simplu de o cheie a porții. Cel mai tare mă neliniștea faptul că nu știa soacra mea. La urma urmei, era o femeie cu care nu fusesem mereu în cei mai buni termeni. Părinții lui Saro refuzaseră invitația la nunta noastră, deloc încântați de faptul că iubitul lor fiu se căsătorea cu o americancă — o femeie neagră. Și totuși, acum, fiica mea și cu mine ne aflam ca oaspeți în casa lor. Eram, împreună, o familie îndoliată. Poate că aș fi putut evita murdăria și zgârieturile pe care, cu siguranță, urma să le îndur. Aș fi putut păși la vedere în acest loc, să mă așez liniștită sub soarele la apus, cu șoimii zburând în înalt și cu zbierete de măgari în depărtare. Însă durerea și dragostea mea nu funcționau în felul acela. Și îi făcusem o promisiune celui care fusese iubirea vieții mele. Așa că m-am așezat în genunchi și m-am rostogolit pe sub gardul de sârmă ghimpată, umplându-mă de țărână. Eram hotărâtă să urmez de la zero ultimele instrucțiuni primite de la cheful meu, sperând că acestea m-ar putea conduce cumva spre primii pași din restul vieții mele, viața pe care o mai aveam de trăit fără el.

Partea întâi

ÎNAINTE

Tutto sta nel cominciare.

(Totul stă în început.)

Proverb sicilian

Primele gusturi

Am coborât din avion la Roma, confuză din cauza diferenței de fus orar, alături de un cârd de colege de facultate și m-am îndreptat, cu pașaportul în mână, spre ghișeul de vamă și imigrări. Aveam douăzeci de ani și era prima dată când mă aflam în străinătate. Tocmai îmi începeam programul de schimb academic dintre Universitatea Wesleyan și Universitatea Syracuse din Florența.

În terminal m-au întâmpinat primele sunete și mirosuri ale unui bar italian. Forfotea de clienți matinali care își dădeau espressoul peste cap și își mâncau cornettiul. M-am îndreptat către vitrina cu produse de patiserie, am atins geamul cald cu mâna și am arătat cu degetul, asemenea unui copil care încă nu vorbește, când barista m-a întrebat ce doream. Am ridicat trei degete. Trei cornetti diferite, la pachet. Unul simplu, unul umplut cu cremă de vanilie și unul cu marmeladă. Încă nu știam că în Italia exista câte o versiune a acelui bar la fiecare colț de stradă. Ori că ceea ce aveam în pungă era la fel de comun precum ketchupul în America sau, mai exact, precum gogoșile. Eram doar fericită și nerăbdătoare să gust din toate.

Italia nu făcuse niciodată parte din planul meu de viață. De fapt, singurul plan măreț pe care îl aveam pe atunci era să ajung actor profesionist după terminarea colegiului. Mi-am dorit dintotdeauna să fiu actriță, încă din vremea primelor mele amintiri conștiente. Acesta era planul general al vieții mele, așa cum îl vedeam eu, chiar dacă nu aveam nicio idee clară asupra drumului pe care trebuia să-l urmez ca să ajung acolo. Aveam să mă prind eu la un moment dat cum s-o fac. De altfel, nici plecarea de la Wesleyan și din adormitul orășel universitar așezat pe malul râului Connecticut nu le plănuisem. Se întâmplase doar să nimeresc la un curs de introducere în Istoria artei, la sfârșitul unui an dificil ca boboc. Cursul era ținut de profesorul dr. John Paoletti, un specialist de renume mondial în Renașterea italiană. În acea primă zi, când luminile din amfiteatru s-au stins și pe ecran a apărut cea dintâi imagine — o friză grecească din Corint din jurul anului 300 î.H. — am fost de-a dreptul vrăjită. Mi se clarificaseră, în sfârșit, cele

două semestre de facultate. După trei săptămâni, hotăram să mă specializez în istoria artei. Semestrul următor am studiat italiana, care era obligatorie pentru specializarea pe care o alesesem. Spre sfârșitul celui de-al doilea an de studenție, începusem o relație călduță, dar stabilă, cu Connor, asistentul de la cursul de italiană.

Connor era student în ultimul an și provenea dintr-o familie cu sânge albastru din New England, dar avea rude și în Italia. După o escapadă nocturnă în dormitorul lui de la ultimul etaj al casei frăției, în timp ce eu îl ajutam să strângă paharele de bere, el m-a ajutat să iau hotărârea de a studia un semestru în Italia.

M-a convins că era singura modalitate prin care puteam ajunge să vorbesc fluent italiana și că, totodată, aveam ocazia să iau și o binemeritată pauză de la micul orășel din Connecticut, fără să-mi ratez absolvirea. Mi-a sugerat Florența. Avea o soră acolo, Sloane, care abandonase ideea unei licențe la Colegiul Vassar în favoarea unei vieți de expat în Italia. Era cu câțiva ani mai mare decât mine și avea de multă vreme un iubit italian, Giovanni, cu care intrase în afaceri, deschizând un bar numit No Entry. Connor m-a asigurat că avea să mă ia sub aripa ei protectoare. Instrucțiunile pe care mi le-a dat erau simple: „Caută cel mai apropiat telefon public de îndată ce ajungi în Florența și sun-o pe Sloane. De restul, se ocupă ea“. Aveam numărul ei pus la loc sigur, în pașaport, când m-am îmbarcat în zborul Alitalia, la New York.

***

Răsplata diferenței de fus orar vine sub forma unui nou set de coordonate, a unei noi limbi și a delicateselor locale. Italia nu m-a dezamăgit deloc. Îmi mâncam cornetti, în timp ce mă uitam pe fereastra autobuzului care mă ducea de la aeroportul din Roma la Florența la chiparoșii, dealurile și fermele care treceau pe lângă noi. Era ca și cum vedeam pentru prima dată un loc pe care aveam senzația că îl știam dintotdeauna. Când am ajuns în sfârșit la Florența, sub soarele de vară al amiezii, am coborât din autobuz, nesigură pe

picioarele mele, lângă biserica San Lorenzo. Deja simțeam că de-abia aștept să scap de majoritatea fetelor din programul de schimb studențesc. Un zbor transatlantic și apoi încă două ore cu autobuzul fuseseră destul.

Spre deosebire de ele, eu nu venisem în Italia să fac cumpărături și să umblu aiurea cu fetele din frăție. Nu aveam în portofel cardul de credit al părinților și nu eram în căutarea vreunei idile cu un italian sau a călătoriilor lunare la Paris. Aveam la mine o sumă modestă, ca bani de cheltuială pentru un semestru, și chiar voiam să studiez istoria artei. Îmi doream mai mult de la această ședere de trei luni aici. Jinduiam după ceva ce încă nu puteam să exprim în cuvinte.

După ce mi-am luat geanta de voiaj din compartimentul pentru bagaje al autobuzului, grupul nostru numeros a fost împărțit și transportat către mai multe pensioni din apropierea gării pentru o noapte sau două, până când aveam să fim toate repartizate și livrate familiilor italiene ce urmau să ne găzduiască. Primul lucru pe care l-am făcut după ce am urcat cele trei etaje ale unei scări înguste de piatră până în camera mea de trei persoane a fost să-mi las geanta jos și să mă așez la coada formată în preajma telefonului de la intrarea principală. Am făcut ceea ce făcea orice fată: am sunat acasă. De fapt, la două case: mai întâi la mama și apoi la tata, ca să-i asigur pe amândoi că ajunsesem cu bine. După care am sunat la Sloane.

— Ciao, Tembi! s-a auzit o voce care suna de parcă tocmai ne văzuserăm cu o seară–două înainte la un aperitivo. Connor mi-a povestit despre tine. Așteptam să mă suni. Unde ești?

— La hotel, lângă gară.

Nu am spus pensione pentru că nu eram sigură că aș fi pronunțat corect în italiană.

— Vin să te iau, a spus ea într-o engleză guturală de New England acoperită de o cadență italienească.

Am știut într-o clipă că era mai europeană decât aveam să fiu eu vreodată.

— Hai să luăm cina împreună. Oricum am treabă în oraș diseară. Vin să te iau la opt.

Era trecut de ora prânzului când am închis telefonul, atât cât reușeam eu să-mi dau seama din cauza decalajului de fus orar. Aveam timp suficient să trag un pui de somn, apoi să fac un duș și să mă pregătesc pentru prima mea cină autentic italiană. Celelalte fete începuseră să se adune și să-și facă planuri pentru explorarea zonei din jurul hotelului, probabil ca să caște ochii la vitrine și să mănânce ceva, însă eu am refuzat invitația de a merge cu ele.

— Vine o prietenă să mă ia mai târziu, le-am explicat eu.

Genul de laudă subtilă care nu avea cum să mă facă prea simpatică printre fetele alea.

Sloane și-a făcut apariția valvârtej la pensione la ora 20:45, într-un vechi Fiat Cinquecento de culoare alb-albăstrie. Era o mașină pe care o mai văzusem doar în I Vitelloni, un film pe care îl vizionasem la cursul de neorealism italian. A tras-o pe trotuar, a sărit din scaunul șoferului și a venit să mă îmbrățișeze. Păream două vechi prietene care nu se mai văzuseră de o veșnicie și care de-abia așteptau să se reîntâlnească. Șuvițele ondulate ale părului ei castaniu îi cădeau în despicătura bronzată dintre sâni, pe care reușea cumva să o aibă chiar dacă era evident că nu purta sutien. Zâmbetul îi era la fel de îndrăzneț și strălucitor ca rochia mini înflorată, în culori pastelate, marca Betsey Johnson. Însă picioarele ei infinit de lungi erau cele de la care nu-mi puteam lua ochii. Connor menționase că fusese studentă la Teatru, iar asta mi se părea de la sine înțeles acum, când o vedeam cum se mișca de parcă ar fi urcat sau ar fi coborât de pe o scenă. Mă simțeam ca un trol pe lângă ea, îmbrăcată în jeanșii mei Gap, un tricou cu decolteu în V și bocancii cu șireturi, o ținută care mi se păruse atât de cool pe când mă plimbam pe peluza de la Wesleyan...

— Hai sus! a spus ea după ce a terminat cu îmbrățișatul.

A deschis ușa din partea pasagerului și s-a strecurat pe deasupra schimbătorului de viteze pentru a ajunge la volan. În timp ce făcea asta, și-a aruncat geanta de piele cu franjuri pe bancheta din spate, după care s-a răzgândit, a întins mâna să o ia înapoi, a așezat-o în poală și a scos un joint.

— Vrei?

— Nu, mulțumesc.

Părea că trăsese deja câteva fumuri. Se vedeau urme de ruj pe el.

— O lăsăm pe mai târziu, atunci. Avem destul timp, a zis ea și a pornit motorul. Mai întâi mergem să ne întâlnim cu prietenii mei de lângă San Casciano. Luăm cina la ei acasă. El e pictor, iar ea îi face Luisei vitrinele. După asta, mergem cu toții la bar.

A tras un fum lung, apoi și-a stins jointul pe podeaua mașinii.

— Pune-o în spate, a spus ea și mi-a dat geanta. Și pe a ta la fel, a adăugat ridicându-mi din poală rucsacul maro de pânză.

Am făcut ce mi-a spus și am pornit la drum, cu vântul de vară al orașului suflând prin ferestrele deschise ale mașinii. A condus printr-un labirint de pasaje atemporale și străduțe înguste pavate cu piatră, luminate de felinare chihlimbarii. Am scos mâna pe geam, iar Florența s-a mișcat printre degetele mele.

Când am ajuns în sfârșit la casa lui Massimo, o vilă toscană situată undeva în apropiere de cea în care copilărise Niccolò Machiavelli, mă luptam cu răul de mașină și cu emoțiile.

— Vorbește cineva engleza?

— Puțin, dar o să traduc eu. Hai!

După care a răsucit mânerul ușii neîncuiate de la intrare și s-a năpustit imediat în casă ca o tornadă care tocmai atinsese pământul, urmărind sunetul jazzului și sporovăiala ce păreau să vină dintr-un colț îndepărtat, de la primul etaj.

M-am târât în urma ei, timidă și copleșită de ceea ce vedeam în jurul meu. Eram convinsă că mă plimb printr-un platou de film Merchant Ivory. Pardoseli din piatră, tapiserii rafinate, biblioteci din mahon. Sloane s-a uitat în urmă și m-a apucat de mână chiar înainte să ieșim pe terasă, unde am putut

vedea cel puțin zece sau doisprezece italieni strânși în grupuri de câte doi sau trei. Fiecare conversație părea intimă și teatrală și totul se petrecea în spatele unui văl gros de fum de țigară.

— O să-l pun pe Massimo să-ți arate colecția lui de artă înainte să plecăm, mi-a șoptit Sloane aplecându-se spre mine și strângându-mă de mână.

Am tras agitată de spatele tricoului, ca să-mi acopăr blugii. Eram atât de conștientă de mine însămi, încât nu am fost în stare să găsesc niciun răspuns potrivit.

— Are un Picasso în dormitor.

Și cu asta m-a împins în mijlocul terasei:

— Eccola, Tembi! Un'amica americana.

Apoi mi-a aplicat un sărut dramatic pe obraz, s-a răsucit pe călcâie și m-a părăsit. Oare mi se părea mie sau oamenii trasau mici linii de cocaină pe măsuța rustică de cafea?

M-am întors să mă alătur și eu grupului imposibil de cosmopolit și boem, adâncit în conversații. Știam destule cât să refuz cocaina. Nu am cerut să văd Picassoul. Sincer, nici nu știam cum și nici nu eram pregătită să-i cer unui bărbat pe care abia îl cunoscusem să mă ducă în dormitorul lui. Cu toate acestea, chiar și prin ceața mea provocată de diferența de fus orar, simțeam că un sine nou, pe care nu îl cunoscusem până atunci, începea să se contureze în mine. Pulsul plin de energie al serii a pus stăpânire pe mine, iar eu mi-am jurat, atunci și acolo, să întâmpin cu bucurie neprevăzutul. Acest nou eu avea să îmbrățișeze fiecare aspect al aventurii. Eram deschisă, la bine și la rău, pentru orice ar fi putut să vină. Ca un ou cu gălbenușul expus, mă simțeam vulnerabilă și veselă în același timp. Sloane avea să-mi arate calea, iar eu o voi urma — în limitele rezonabilului. Îmi plăcea senzația acestei noi țări pe pielea mea, iar limba ei începea să prindă rădăcini în gura mea. De-a lungul acelei nopți, în timp ce bâjbâiam prin italiana mea de grădiniță, am încetat să mai roșesc și am devenit din ce în ce mai sigură pe mine, cu fiecare conversație. Într-o singură zi, Italia mă făcuse deja să mă simt bine cu mine însămi. Nu aveam prea multe așteptări. La urma urmei, mi-am spus, voi sta

aici doar câteva luni. Când m-am uitat de jur împrejurul terasei, nu mi-am putut imagina că vreunul dintre acei oameni ar putea să-mi rămână prieten pe viață. Italia nu era decât o scurtă aventură, un timp în afara timpului. Un interludiu perfect.

Dimineața m-a găsit înapoi în camera mea de trei persoane de la pensione, cu ochii în tavan și întrebându-mă serios dacă nu era cazul să mă ciupesc singură. Mirosul de cafea din salonul pentru mic-dejun de dedesubt se strecura printre plăcile de piatră ale pardoselii. Zăngănitul cești lor care se loveau de farfurioare, al linguriților care se ciocneau de porțelan, al farfuriilor așezate una peste alta, aroma de cafea și produse proaspete de patiserie m-au sedus. Eram plină de încântare și de-abia așteptam să înceapă o nouă zi.

***

Două luni mai târziu, Sloane m-a găsit frecând toaletele din barul ei, No Entry, ce se afla în inima centrului istoric al Florenței, lângă Piazza Santa Croce, și la o aruncătură de băț de Arno. Trecuse ca de obicei pe acolo după-amiaza și mă găsise cu peria în mână și o casetă cu selecții din Billie Holiday în casetofon. Prietena mea devenise între timp șefa mea, așa că acum făceam curățenie în localul ei. În ciuda promisiunilor mele inițiale de disciplină, în șase săptămâni făcusem praf banii de buzunar pentru tot semestrul. Se transformaseră în curele, poșete, cine și călătorii de weekend la Roma și Stromboli. Eram falită, dar am refuzat să le cer mai mult părinților mei. Așa că am ajuns să curăț la negru toaletele de la No Entry, înainte sau după cursuri.

— Avem nevoie de vodcă! a anunțat Sloane în timp ce golea un bol cu cireșe pentru cocktail, vechi de o zi.

Barul era aproape gol. Într-o fracțiune de secundă, a decis că trebuia să lăsăm baltă orice altă treabă și să ne ducem imediat la un alt bar, numit MI6. Era prietenă cu proprietarul și își împrumutau marfă unul altuia atunci când

rămâneau în pană de băutură. Barul se afla la doar câteva străzi distanță și probabil era plin de vodcă, plus că acolo cu siguranță avea să-l găsească și pe cel care o aproviziona cu jointuri. Promisiunea unei posibile țigări pentru după-amiază o făcuse să grăbească și mai mult pasul și așa alert. Mergeam pe urmele ei, făcând eforturi să țin ritmul cu picioarele ei lungi și cu urgența indusă de droguri. Nu-mi plăcuseră niciodată drogurile, însă acolo, în Florența, încercasem să fiu mai deschisă la chestiile ușoare. Un fum când și când nu poate să facă rău, Tembi. Hai, nu mai fi așa bleagă! Mă gândeam că Sloane trebuie să le fi încercat pe toate, exact în momentul în care am dat colțul de pe Via dell'Acqua și m-am ciocnit de un bărbat.

— Mi scusi, am murmurat eu.

Soarta a vrut ca Sloane să-l cunoască. Evident. Ea cunoștea pe toată lumea. Mi l-a prezentat:

— Saro.

— Ciao, mi chiamo Tembi. Sì, Tem-BEE, am spus eu cu cea mai bună italiană a mea învățată la cursuri.

Cuvintele au sunat bombastic, ca și când n-aș fi fost sigură că aveam să le pronunț corect. Salvarea mea a fost accentul, care nu era cu totul jenant, și faptul că îmi puteam rosti propriul nume cu o relativă ușurință.

— Sono Saro. Tu sei americana? m-a întrebat el zâmbind.

Era îmbrăcat cu o geacă aviator din piele neagră și pantaloni albi. În octombrie. Prin geaca deschisă i-am putut vedea tricoul alb, cu cuvântul DESTINY scris cu litere mari, portocalii, de tip bubble, dintr-o parte într-alta a pieptului. Designul era un amestec de graffiti și ilustrații alese la întâmplare, printre care o rachetă, o felie de pizza, o amibă, o chitară, o constelație și cifra 8 plutind aiurea printre ele, iar tot talmeș-balmeșul ăsta era în nuanțe de albastru și galben. M-a izbit faptul că arăta ca o caricatură realizată de inconștientul cuiva. Speram că nu era vorba de al lui. Și de ce oare poartă italienii tricouri inscripționate la nimereală cu cuvinte englezești? M-am întors, dar nu înainte să-i zăresc încălțările. Avea niște ghete negre, până la gleznă. Instantaneu, gândul mi-a zburat către elfi.

M-am uitat la el și i-am zâmbit:

— Sì, sto studiando la storia dell'arte.

Bam! Îmi epuizasem toată italiana. Așa că am lăsat-o pe Sloane să se ocupe de conversație, fără mine. Ne aflam în față la Vivoli, despre care mi se spusese că făcea cea mai bună înghețată din toată Toscana. Le-am întors spatele lui Sloane și lui Saro pentru a vedea mai bine puhoiul de oameni care se revărsa înăuntru și afară. Când m-am întors din nou către ei, l-am privit cu adevărat pe Saro în întregul lui. Și un orb ar fi putut să vadă cât era de chipeș. Însă felul în care își ținea ochii lipiți de mine m-a făcut să-mi dau seama brusc că îmi doream să fi purtat un sutien mai bun. Privirea lui era fierbinte și concentrată, și m-a făcut să devin conștientă de propria mea respirație. M-a făcut să-i observ linia sprâncenelor și lungimea genelor. A trebuit să fac eforturi ca să-i ascult vorbind. Am început să deduc din schimbul de replici dintre el și Sloane că urma să plece de la Acqua al 2, un restaurant renumit, popular printre localnici și turiști, aflat la mai puțin de o stradă distanță. Era chef. Un tip sexy, cu părul negru, ochi căprui și o minunată piele măslinie într-o țară plină de bărbați chipeși, cu părul negru, ochi căprui și piele măslinie. Dar cel din fața mea îmi stârnise un adevărat tumult în trup.

În următoarele câteva săptămâni a avut grijă să fie la No Entry în fiecare seară după ce termina munca, când stăteam la taclale vreo douăzeci de minute. Se prezenta din nou de fiecare dată, ceea ce mă înduioșa. Am aflat că se născuse în Sicilia, într-o familie de fermieri, și că locuise pentru scurt timp în Buffalo, New York, pe când era adolescent și familia lui se mutase acolo. Însă viața din Statele Unite nu le convenise, așa că se întorseseră în Sicilia. După niciun an, Saro plecase să studieze traductologia la Universitatea din Florența, întrerupând astfel o întreagă linie de fermieri, care se întindea pe parcursul mai multor secole. După doi ani de studii renunțase și își găsise chemarea ca ucenic bucătar. Vorbiserăm suficient ca să-mi dau seama că era atent, amabil și implicat. Adesea, la sfârșitul conversațiilor noastre, îmi spunea: „Lasă-mă să te invit la cină".

De fiecare dată, îi răspundeam evaziv: „Sigur, poate, cândva, bineînțeles".

Saro, cu toată dezinvoltura, deschiderea și atractivitatea lui, nu era genul de bărbat care să mă atragă — nici în State, nici în Italia. Părea mult prea disponibil, mult prea drăguț. Genul meu erau cei distanți, neangajați și, cu siguranță, greu de prins. După ce avusesem mai multe aventuri în campus, care se destrămaseră rapid, nu căutam ceva serios acum. Trebuia să mă concentrez pe școală, nu pe bărbați. Dar asta era mai ușor de spus decât de făcut.

De fapt, prima mea aventură în Italia fusese cu un tip de pe insula Stromboli, aflată în largul coastei Siciliei. Cum putusem să fiu atât de proastă încât să am o aventură de o noapte pe o insulă micuță, în extrasezon, în condițiile în care singurul feribot disponibil pleca o dată la cinci zile? Clar nu fusese cel mai bun moment al meu. Am petrecut patru zile ascunzându-mă de localnici și de noul meu amico, Rocco, care voia să-mi mai arate, măcar încă o dată, celebrul vulcano de pe insulă. Existau niște cuvinte pentru fetele ca mine, acasă, în Texas. Iar „proastă“ nu făcea parte dintre ele. Următorul rendez-vous l-am avut cu un tip pe care îl poreclisem „Il Diavolo“. Individul era o combinație răpitoare a tuturor stereotipurilor care pot exista în legătură cu bărbații italieni — sexy, atent, alergic la monogamie. Lucra în construcții, la restaurarea palatelor din secolul al XV-lea din centrul istoric al Florenței. Era arogant, distant, un maestru al mesajelor contradictorii și nu vorbea boabă de engleză. Dar, din nou, nu conversația era cea care mă interesa. Totul durase câteva săptămâni, cel mult. Însă când a terminat-o cu mine, arătam de parcă răzbătusem vreo doisprezece kilometri de drum prost, desculță și pe furtună. Toată treaba era blestemată și eu o știam prea bine, doar că de fiecare dată când îl vedeam nu știu cum se făcea, dar mă trezeam din nou în drum către casa lui. Era precum kryptonita presărată pe o pizza, era slăbiciunea mea personală.

Nu aveam nicio intenție să ies cu cheful ăsta îmbrăcat în geacă de aviator, chiar dacă, de fiecare dată când îl vedeam, ceva împrăștia scântei prin mine. Am încercat să-l țin deoparte, la rubrica prieteni — fără sex —, până într-o noapte, când n-am mai putut să o fac.

***

În timp ce David Bowie cânta „Rebel Rebel“, eu încercam să-mi croiesc drum dinspre bar prin mulțimea de boemi florentini, doctoranzi europeni și africani proaspăt imigrați, adunați cu toții în acea seară la No Entry. Fumul de iarbă și de hașiș de mâna a doua transformase aerul într-o pâclă groasă, iar eu mă simțeam de parcă aș fi jucat într-un remake după Scared Straight. Îmi ardeau ochii, iar hainele îmi duhneau. Când am reușit să ajung din nou la locul meu, mi-am sorbit de una singură al treilea whiskey cu lămâie și am început să cânt Rebel rebel, you've torn your dress. Rebel rebel, your face is a mess, pentru nimeni în mod special. Tocmai atunci, am simțit că cineva mă bătea pe umăr.

— Hai afară, am ceva pentru tine.

Mi-am întors privirea de la cocktailul meu și l-am văzut pe Saro stând lângă mine. În lumina de neon care trâmbița numele barului, părul lui negru ca smoala căpătase o aură purpurie. Wow, poate că ar fi trebuit să mă opresc după două pahare.

— Cât e ceasul? am întrebat eu.

— Unu dimineața, a răspuns el.

Pielea îi strălucea. Am vrut să întind mâna să i-o ating. În schimb, m-am uitat în jos. Purta în continuare pantalonii cadrilați de chef și ghetele acelea ciudate.

— De fapt, cred că trebuie să plec. Am un curs dimineață, la Uffizi.

Am dat pe gât restul de băutură și m-am ridicat. De data asta, mă clătinam pe picioare. Mi-a trecut prin minte că trebuie să fi arătat asemenea clișeului tipic al tinerei americance venite la Florența, care face shopping compulsiv, se îmbată cu Chianti și plutește de la un amant italian la altul, totul sub pretextul studierii Renașterii. Undeva, în străfundul meu, m-am văzut nevoită să admit că ratasem esențialul. Că nu venisem la Florența ca să fiu un stâlp fidel de cârciumă noaptea și un student mahmur în timpul zilei. Avusesem norocul să pot trăi experiența unui adevărat vis european de cultură, artă și

idei, însă o făceam printr-o ceață de whiskey Tennessee, din cel ieftin. Simțeam că avea să mă cuprindă curând durerea de cap. Am făcut un pas spre ieșire, m-am dezechilibrat și a trebuit să mă sprijin de umărul lui Saro. În acel moment, am observat că obrajii îi erau în flăcări și părea să fi rămas fără suflare.

— Poftim, ai un loc aici. Eu plec. Ți-l las ție.

Sunt o persoană foarte politicoasă când mă-mbăt.

— N-am nevoie, a spus el și a început să-și descheie fermoarul de la geacă.

I se înroșise și gâtul. Era pentru prima dată când îi zăream un smoc de păr la baza gâtului și m-am întrebat cum o fi arătând pieptul lui.

— Am alergat până aici în speranța că n-ai plecat încă.

Oare tocmai spusese „în speranța“? Niciodată nu sunase engleza atât de liric. Fără să mă gândesc prea mult, m-am întins spre obrajii lui pe care am depus doi pupici — felul meu italienesc de a spune salut și la revedere. M-am clătinat însă pe picioare și m-am sprijinit doar o clipă mai mult decât ar fi trebuit de umărul lui. Mirosea a cărbune, a ulei de măsline și a usturoi. Am inhalat profund. Combinația era sărată și seducătoare. Mi-a luat un moment să-mi revin.

— Hai, vino doar puțin până afară. Vreau să-ți fac o surpriză.

Engleza ar trebui să sune întotdeauna așa. L-am lăsat să mă ia de mână.

M-a condus înspre ieșire, iar rafala de vânt iernatic care m-a întâmpinat de cealaltă parte a ușii m-a trezit instantaneu. Am clipit de câteva ori, să-mi apăr ochii de vântul tăios. Dintr-odată am văzut cu deosebită claritate în jur. Lumina chihlimbarie a felinarelor alungea toate umbrele. Și acolo, chiar în fața ușii, sprijinită de zidul masiv de piatră, se afla o bicicletă. Roșie ca un măr caramelizat, cu coșuleț și claxon.

— Pentru tine. Ai spus că ai nevoie de o bicicletă să te deplasezi prin oraș. E mai bine decât cu autobuzul, nu? a spus el și mi-a întins cheia lacătului

supradimensionat. E tot ce am putut găsi într-un timp atât de scurt.

Am rămas, practic, cu gura căscată.

— Nu, nu pot accepta așa ceva.

Mi-o doream însă atât de tare, încât de-abia m-am abținut să nu țip chiar acolo, în mijlocul străzii, și să-i trezesc pe locatarii de deasupra. Niciun bărbat care îmi auzise până acum, în treacăt, vreo nevoie nu se grăbise să o și materializeze câteva zile mai târziu. Însă imediat un alt gând mi s-a strecurat în minte: Nimic nu e gratis pe lumea asta.

— Lasă-mă să ți-o plătesc.

Am pus mâna pe geantă — un sac de pânză cu cusături întărite, pe care dădusem o mică avere în prima mea săptămână la Florența. Îmi plăcea mult să o car după mine prin oraș, chiar dacă încăpeau în ea doar o perie de păr, o copie după pașaport, un ruj și un ambalaj șifonat de la o bomboană de ciocolată Baci di Perugina, cu un citat din Oscar Wilde pe el: „A te iubi pe tine însuți înseamnă începutul unei povești de dragoste ce va dura întreaga viață“.

— Mă jignești. Bicicleta este un cadou. Te rog, ia-o acasă.

Dacă nu-l plătești acum, o să-l plătești mai târziu. Rahat.

— Te rog și eu, lasă-mă să-ți plătesc ceva pe ea. Așa facem noi, americanii. Hai s-o plătim nemțește, ce zici?

Nu cunoștea expresia.

— Sau să-ți dau treizeci de mii de lire?

Ceea ce era tot ce aveam în portofel. Chiar și așa beată, cum eram, știam că însemna în jur de optsprezece dolari, la cel mai bun curs de schimb posibil. Oferta era derizorie, o insultă, dar nu-mi păsa. Singurul lucru la care mă gândeam era că în schimbul a optsprezece dolari puteam să am conștiința împăcată și o bicicletă nou-nouță.

— Altfel nu voi accepta, am adăugat cu hotărâre, de parcă aș fi fost lovită subit de un acces de principii morale de genul celor pe care le învățasem de la bunica mea din East Texas.

— Va bene.

A spus-o în felul acela dezinvolt în care italienii acceptă și resping un argument în același timp.

— Dar măcar lasă-mă să te conduc acasă. E târziu. Sunt cu Vespa, pot să merg lângă tine, să mă asigur că ești bine.

Am simțit un val de exaltare interioară, alimentat deopotrivă de entuziasm și alcool. Mi-am prins cracul pantalonului în pedală, în timp ce încercam să urc pe bicicletă. Clar nu eram în situația să-i refuz propunerea. Șuvoiul de adrenalină și alcool care mă străbătea a fost de acord cu mine.

— Locuiești la o familie lângă stadion, nu-i așa?

Tipul ăsta chiar fusese atent la vorbăriile mele.

În seara aceea, am străbătut împreună străzile Florenței într-o tăcere împărtășită. Am trecut pe lângă „David“ al lui Michelangelo și pe lângă „Iudita tăindu-i capul lui Holofern“ a lui Donatello, iar eu am privit dansul umbrelor pe fața lui. O plimbare cu bicicleta prin centrul Florenței, într-o noapte cețoasă, alături de un chef italian. Nu avusesem așteptări atât de mari de la semestrul meu petrecut în străinătate. Dar poate că undeva, în adâncul sufletului meu, sperasem asta. Am vrut să mă ciupesc. Dar nu aveam nevoie să o fac. Era mult prea frumos ca să fie adevărat. Saro era prea bun ca să fie adevărat. Acest norișor pufos de romantism italian putea să facă implozie în orice clipă. Știam că va face. Nu aveam încredere în ceva ce putea fi obținut atât de ușor. Și cu siguranță nu aveam încredere în dragoste sau în mine îndrăgostită.

Când am ajuns pe Viale Alessandro Volta, bulevardul care ducea spre gazda mea, m-am speriat. Mă îndrăgosteam de el.

— De aici pot să mă descurc și singură. Mulțumesc pentru bicicletă. Pe curând!

Și cu asta am plecat cât de repede puteau pedala picioarele mele care luaseră foc, fără măcar să-i fac un semn de la revedere. Nu am îndrăznit să mă uit în urmă, pentru o ultimă imagine cu chipul lui Saro. Puteam să fac praf un lucru bun până și în cel mai romantic oraș de pe pământ.

***

În luna următoare, am plecat de la No Entry cu mult înainte de ora la care se închidea restaurantul lui, evitând astfel să retrăiesc stânjeneala pe care o creasem între noi în noaptea cu bicicleta. De asemenea, am lăsat să cadă cortina peste al treilea și ultimul act al dramei mele de operetă cu zidarul Il Diavolo. Mă părăsise pentru o altă americancă, cu părul lung și negru, și cu cardul de credit al tatălui ei. Mi-am scris referatul semestrial despre disensiunile artistice dintre familia Medici și Papa Leon al X-lea și m-am mutat în propriul meu apartament împreună cu alte două femei — o americancă și o canadiancă — și cu un foarte neastâmpărat DJ italian, care se culca cu canadianca. În tot acest timp, m-am simțit entuziasmată, pierdută, vrăjită, dar și cumva contrariată de noua mea viață din Florența.

***

La o săptămână după Anul Nou, într-o zi luminoasă de iarnă, m-am ciocnit din nou de Saro pe stradă. Când i-am văzut chipul, am simțit cum se aprinde o lumină în mine. Acceptasem în sfârșit gândul că nu puteam să mă apropii de iubire dintr-o poziție defensivă — ce n-ar trebui să fac, ce reguli ar trebui să urmez. Nimic din toate astea nu funcționase pentru mine. Bănuiam că trebuia să fiu deschisă, la fel de spontană, curajoasă și intuitivă ca femeia ce

alesese, mai întâi de toate, să vină în Italia. Ceva din interiorul meu îmi spunea: Ești în cel mai romantic loc de pe Pământ. Dacă nu acum, atunci când? Alege iubirea! Și fără nicio clipă de ezitare, mi-am aruncat brațele în jurul lui, în stil american, și l-am întrebat:

— Vrei să ieșim împreună undeva?

Expresia de pe fața lui era caldă și sinceră. Îi observam pentru prima dată ușoara curbură a buzelor. Îl observam pentru prima dată, deși fusese tot timpul acolo.

— Sì, bineînțeles, mâine am zi liberă.

Totul era atât de simplu cu el!

— Prietenul meu editează un film într-un studio de lângă duomo. Îți plac filmele și actoria, nu? Vrei să trecem pe la camera de montaj, apoi să luăm prânzul împreună?

Să-i fi spus, oare, că visam să ajung într-o bună zi actriță?

— Da, vreau. Studiez și actoria în State.

— Ne întâlnim la Pizza del Duomo mâine dimineață. La unsprezece?

Și cu asta a eliberat frâna Vespei și a luat-o către Ponte Vecchio, iar eu am rămas complet nemișcată, urmărindu-l cum se pierde în mulțime.

A doua zi, zăpada a căzut peste Florența pentru prima dată după mai mult de un deceniu. Mi-am parcat bicicleta purpurie, lustruită oglindă, la marginea pieței del Duomo, mi-am luat rucsacul din coșul de răchită și m-am îndreptat către treptele catedralei. În acea dimineață, în oraș domnea o stare de uimire și de agitație. Copiii, fermecați de fulgii mari și moi, scoteau limba către cer, în timp ce părinții lor intrau și ieșeau în derivă din cafenele, murmurând neîncrezători în fața zăpezii. Ca să se apere de rafalele blânde de zăpadă, florentinii purtau căști pe motoretele lor ce lăsau urme pe străzile pietruite. Până și urcatul și coborâtul din autobuze dura mai mult, iar vânzătorii stradali se puseseră cu toții la adăpost.

Am urcat treptele domului și m-am oprit în fața impozantelor uși de bronz ale lui Ghiberti, ca să-l aștept pe Saro. În spatele meu, personajele din Vechiul Testament turnate în basorelief păreau și mai stoice și mai atemporale sub zăpada care le atingea siluetele înghețate. Am privit fulgii care continuau să cadă și apoi să se topească pe măsură ce aterizau pe cizmele mele zgâriate, în vreme ce răceala marmurei de dedesubt îmi pătrundea în tălpi. Mă simțeam desculță. Ceasul a bătut ora unsprezece. Partenerul meu de întâlnire întârzia.

Până la unsprezece și-un sfert, căciula și haina îmi erau ude fleașcă. Bineînțeles că luasem ora întâlnirii noastre drept una exactă. Se părea că nu învățasem nimic de când mă aflam în Italia. Punctualitatea era doar relativ importantă, iar ora era întotdeauna aproximativă aici. Am băgat mâna în geantă să văd dacă aveam ceva de mâncat. M-am uitat spre cealaltă parte a pieței, la oamenii care stăteau înăuntru sorbind din capuccinno sau dându-și peste cap espressoul. Am început să mă întreb dacă această întâlnire avea să se termine precum celelalte idile, mai puțin perfecte, pe care le avusesem de când ajunsesem în Italia, cu câteva luni în urmă. Numai gândul la asta și m-a făcut să-mi doresc să mă urc pe bicicletă și să mă întorc în noul și micuțul meu apartament din Piazza del Carmine.

Douăzeci de minute erau mai mult decât puteam suporta în frig, indiferent cât de pitoresc era peisajul din jur. Nu aveam ore în ziua aceea, însă mai aveam o fărâmă de rațiune care îmi spunea că ultimul lucru de care aveam nevoie era să fac o pneumonie așteptând pe cineva care, evident, nu avea să vină. Așa că mi-am strâns mai bine haina pe mine și am făcut eforturi disperate să-mi amintesc pe unde rătăcisem mănușile pe care mi le trimisese bunica din East Texas. Mi-am dus degetele la gură și am suflat cu putere asupra lor, să le încălzesc. Apoi am coborât treptele domului, câte două deodată, înapoi către bicicletă. Ce fel de om e ăla care îți dă o bicicletă și apoi te lasă cu ochii-n soare la prima întâlnire?

Clipind să nu-mi intre zăpada în ochi și întrebându-mă ce naiba s-ar fi putut întâmpla, am pedalat înapoi peste Arno.

O oră mai târziu, mă uitam pe fereastra apartamentului meu de la mansarda din Piazza del Carmine. Era prea târziu pentru micul-dejun, singurul tip de mâncare pe care îl aveam în casă, dar eram prea îngrijorată să ies să iau

prânzul. Voiam să aștept telefonul lui Saro. Știam că avea să mă sune. Băgam mâna-n foc pentru asta. Simțeam că îl cunoșteam. În fine, nu îl cunoșteam cu adevărat, dar știam ce suflet avea. Cu siguranță se întâmplase ceva grav, dacă îmi trăsese clapa.

Apoi am auzit telefonul sunând. Am alunecat pe podeaua din marmură cu o viteză la care riscam să-mi rup gâtul, ca să fiu prima care ajunge la telefonul comun, agățat pe coloana din mijlocul sufrageriei.

— Mi dispiace. Scuze. Îmi pare rău.

Saro vorbea pe un ton grăbit, urgent.

— Ce s-a întâmplat?

Tăcere.

— Am dormit prea mult, a răspuns el, după care a adăugat, în ritmul unei mitraliere, aseară a venit la restaurant Robert Plant. Am pregătit cina pentru el și trupă, după spectacol. Au plecat de-abia pe la două dimineața. Am ajuns acasă la trei. Îmi pare rău. Vrei să ne vedem totuși în centru? Încă mai putem lua prânzul, nu-i așa?

— Am cursuri într-o oră și jumătate. Nu pot, am mințit eu.

Nu eram prea sigură de ce făceam asta, în afară de faptul că nu-mi surâdea ideea de a ieși din nou în frig. Poate că îmi doream să vină el la mine.

— Te duc la cursuri și apoi te aștept.

— Nu e nevoie.

Acum regretam minciuna de mai devreme. Nu-l chinuisem suficient pe bietul băiat?

— Atunci vino la restaurant diseară. Îți voi pregăti cina.

Și, înainte să apuc să răspund, a adăugat cu o voce sfâșietor de sinceră:

— Te rog, vino. Invită-ți și o prietenă, dacă vrei. Mi-ar face mare plăcere.

O pauză.

— Cred că noi doi am putea fi ceva măreț.

Nu-mi mai spusese nimeni, niciodată așa ceva. Acele două cuvinte, „ceva măreț“, m-au străbătut ca un fulger. Evocase cu atâta ușurință o viziune despre noi și măreție, încât dintr-odată mi s-a părut la fel de firească precum untul pe pâine. Am fost luată prin surprindere de îndrăzneala lui, de siguranța lui deplină. Mă invitase într-o viziune a propriului meu viitor pe care, până în acel moment, nici măcar nu știam că mi-o doream. Dar pe măsură ce cuvintele se întipăreau în mintea mea, am înțeles că nu mai era cale de întoarcere. Da, bineînțeles că voiam ceva măreț, și poate că alături de el îl puteam obține.

— Va bene, am spus eu amuzată în sinea mea la gândul că destinul meu plin de măreție ar putea să înceapă cu o masă bună.

***

Acqua al 2 era arhiplin în seara aceea. Oamenii se îmbulzeau în fața ușii, înfruntând frigul de-afară în speranța că vor găsi o masă liberă. Am așteptat la marginea mulțimii, uitându-mă după cele două prietene ale mele, Caroline și Lindsey, studente străine, ca și mine. Le invitasem la sugestia lui Saro, pe de o parte pentru că nu voiam să cinez singură, pe de altă parte pentru că eram curioasă să le aflu părerea despre Saro.

Lindsey, o lungană jucătoare de lacrosse de la Mount Holyoke, cu o claie excentrică de cârlionți roșcați, pe care o numea „afro-irlandeză“, a sosit prima.

— Que pasa, chica?

Nu era sigură pe italiana ei, pe care o vorbea bâlbâindu-se agasant, așa că își luase obiceiul de a folosi cealaltă limbă străină pe care o cunoștea, spaniola, ca să se descurce. Suna la fel de fals și de iremediabil anglofon, însă Lindsey părea să se consoleze cu gândul că măcar vorbea o limbă străină.

— Caroline va întârzia, probabil, vine pe jos din cealaltă parte a Grădinii Boboli. Știi că îi e frică să ia autobuzul noaptea.

Bineînțeles, cum aș fi putut să uit? Caroline era o metodistă devotată din sud, care își făcea cruce de fiecare dată când trecea pragul vreunui mijloc de transport în comun italian. Aproape că intrase în transă în timpul celor trei ore pe care le petrecuserăm în barca rapidă pe care o luaserăm ca să ajungem de pe continent pe insula Stromboli. Bineînțeles că avea să întârzie.

— Să mergem! am spus și am pornit-o către lumina ce se vedea din interiorul restaurantului.

Ajunsă în dreptul intrării înguste, m-am strecurat până la hostess. Saro îmi spusese să întreb de o anume Lucia.

— Mi scusi.

A ridicat capul, mi-a aruncat o privire și a țâșnit de la postul ei, aflat la capătul barului cu deserturi. Zâmbetul de pe fața ei semăna cu cel al unei pisici care tocmai a mâncat canarul.

— Sei la Tembi, no? Vieni. Vino.

Apoi mi-a cuprins fața în căușul palmelor și m-a sărutat de două ori pe fiecare obraz. După câte se părea, nu mai era nevoie să mă prezint. Într-o clipă, m-a și apucat de mână și m-a condus în mijlocul sălii. Lindsey m-a urmat entuziasmată.

Lucia mergea în fața mea, îmbrăcată într-o pereche de Levi's 501 mulați — o blondă platinată, bronzată, cu trăsături romane, cu o voce joasă și un râs molipsitor. În calitatea ei de proprietară și gazdă, dirija relațiile cu clienții ale restaurantului Acqua al 2 la fel ca un cântăreț de operă care domină

centrul scenei. Cu ea ținându-mă ferm de mână, am ajuns în mijlocul sălii de mese, de unde Lucia a anunțat cu voce tare:

— È lei! Ea e!

După care s-a întors fulgerător către mine, mi-a luat din nou fața în mâini și a spus:

— Saro pregătește o masă pentru tine. Înțelegi engleza mea, nu? Mă duc să aduc vin din beci, la cantina.

A arătat spre un șir de trepte înguste de piatră din capătul sălii, apoi mi-a mai dat un sărut rapid. A dispărut într-o clipă, lăsându-mă în mijlocul restaurantului. Mă simțeam de parcă m-aș fi aflat din nou la vilă, în acea primă noapte la Florența. Fusesem plasată în centrul atenției, fără să am nici cea mai mică idee despre ce anume trebuia să fac în continuare.

Stând acolo, în sala principală, am început să înțeleg de ce se înghesuiau străinii la Acqua al 2. Meniul său de degustare și ospitalitatea italiană de netăgăduit erau doar începutul. Separeurile înconjurau sala de mese luminată intim de lumânări și plină de mese comune cu blaturi din lemn. Era genul de loc în care vedete de film italiene în devenire, muzicieni independenți, politicieni de stânga și veterani ai scenei luau masa alături de turiști. Conversațiile se purtau în fața unor platouri care făceau să-ți lase gura apă, în timp ce sticlele de vin — Montepulciano și Chianti Classico, Tignanello îmbătător și sticle zvelte de Moscato palid și efervescent — se succedau cu viteza luminii. Spectacolul era în același timp convivial, scăldat în alcool și de o pură teatralitate. Suporturile din hârtie pentru farfurii, marcă înregistrată a restaurantului Acqua al 2, fuseseră realizate de un desenator celebru. Reprezentau un chelner care le servea o farfurie aburindă de paste unor îndrăgostiți ce stăteau pe o avanscenă barocă. Deasupra cortinei se putea citi: „Dragostea care se naște într-un teatru va continua pe vecie“. Locul avea o sută de metri pătrați de farmec florentin înghesuit între pereți cu fresce, tavane boltite și arcade de secol cincisprezece.

Din locul meu aflat în centrul scenei, îl puteam vedea pe Saro mișcându-se ca un vrăjitor în spatele unei perdele de căldură sfârâitoare, orchestrând zgomotosul zăngănit de oale. El stabilea ritmul locului și revărsa magie în

farfuriile din bucătăria strâmtă și toridă de la Acqua al 2. La prima vedere, bucătăria părea o adevărată peșteră a lui Aladin. Saro purta un tricou alb, un șorț lung până la pământ, saboți albi și o bandană roșie, iar dintr-un casetofon aflat în spatele lui James Brown urla: This is a man's world. Când ni s-au întâlnit privirile, Saro a zâmbit și mi-a făcut semn că va veni mai încolo să mă salute.

Caroline sosise în sfârșit, iar câteva clipe mai târziu, în timp ce ne așezam la masa noastră de jos, din cantina, Lindsey a pus-o la curent:

— Cred că s-a culcat cu el.

— Nu e treaba noastră.

Dar știam că, după părerea Carolinei, Saro era întru totul treaba ei. Caroline era o frumusețe sudică de la SMU[1], care îi scria zilnic scrisori de dragoste iubitului ei din liceu și purta carouri doar de distracție. Toate indiciile arătau că părea convinsă că eram o târfă însetată de bărbați, care încă nu îl găsise pe Hristos. Eram sigură că se ruga pentru salvarea mea încă din momentul în care păsisem în Stromboli, iar Rocco mă întinsese pe nisipul vulcanic. Dar bănuiam că, în același timp, era genul de fată care știa să ochească de la un kilometru bărbatul potrivit pentru o relație. Având în vedere palmaresul meu din Florența, evocarea Domnului și Mântuitorului nostru chiar și în cele mai banale conversații era, după părerea ei, perfect îndreptățită.

— Nu, nu am făcut-o, am insistat eu.

Au părut neîncrezătoare.

— Primim și noi un meniu? a întrebat Lindsey când a văzut un chelner cu brațele pline de platouri îndreptându-se către o masă din apropiere.

Înainte să-i pot răspunde, Lucia a și apărut lângă masa noastră, deschizând o sticlă de vin alb.

— Cominciate col vino bianco.

Imediat ce l-a turnat în pahare, a și dispărut. Când a apărut din nou, ducea o singură farfurie, cu ceva ce părea a fi un risotto verde. Aroma a ajuns la simțurile mele înainte ca ochii să poată procesa ceea ce vedeau. Mirosea pământos, cremos și lemnos, cu un strop de mentă.

— Risotto con sugo verde e doar primul fel. Saro vă va face mostre din meniu. Tutto menu. Tot meniul.

Îmi plăcea felul în care Lucia dubla verbele ca să se facă înțeleasă. Platoul a atins suprafața mesei cu o ușoară săritură.

— Primul fel. Buon appetito.

Și, spunând asta, s-a făcut nevăzută în pereții din piatră ca un fel de Merlin-ospătar. Vraja fusese aruncată chiar înainte să fi luat prima îmbucătură.

Mi-am dus furculița la gură și m-am scufundat în ceva ce poate fi descris doar ca un paradis epicurian pe o farfurie. Nimic din repertoriul meu în materie de orez nu mă pregătise pentru așa ceva. Fiecare bob era moale și totuși ferm în miezul lui, topindu-se în gură delicat, ca o catifea texturată.

— OK, chestia asta e de-a dreptul bună, a spus Lindsey prima, cu gura plină. Cum ziceai că l-ai cunoscut pe tipul ăsta?

— E hoțul meu de biciclete, mai ții minte?

Era porecla pe care i-o dădusem lui Saro ca un omagiu adus filmului meu preferat din neorealismul italian. Dar era și o referință la piața neagră a bicicletelor din Florența. Aflasem între timp că bicicleta mea de un roșu strălucitor, cu coșuleț și claxon — darul care deschisese un nou capitol în prietenia mea cu Saro — trebuie să fi fost, cel mai probabil, furată. Saro o cumpărase ieftin, așa cum o făcea toată lumea în Florența. Mă avertizase să o țin mereu legată. Și îmi mai spusese că, dacă s-ar întâmpla să dispară, ar răscoli tot orașul să o găsească. După care ar cumpăra-o din nou.

— Cred că ar trebui să te gândești serios să petreci mai mult timp cu băiatul ăsta, chiar dacă a furat o bicicletă, a spus Caroline cu ochii fixați în farfurie, înainte de a culege ultimele bobițe de risotto.

— Dar nu a furat o bicicletă! A cumpărat bicicleta aia!

— De unde știi? a întrebat Lindsey, făcându-mi cu ochiul.

Susținea mereu că italienii aveau o predilecție pentru pericol. Și ideea aceasta o încânta grozav.

— Pentru că așa mi-a spus el.

Abia dacă reușeam să-mi maschez iritarea, concentrată cum eram s-o privesc pe Caroline care înghițea ultima grămăjoară cremoasă de risotto. Când a terminat, și-a lins buzele într-un fel ce-i producea el însuși plăcere, un gest de-a dreptul erotic, aș îndrăzni să spun. Ochii albaștri i s-au închis ușor și Caroline a rostit un Mmmm din tot trupul. Arăta ca o păcătoasă la o renaștere în cort², care tocmai fusese mântuită cu o mână pusă pe creștet. Era clar că risottoul lui Saro fusese momentul ei de revelație, apropierea de Dumnezeu. Avea strălucirea unui proaspăt convertit acum, după ce îl mâncase. Nu m-aș fi mirat să urmeze și un aleluia.

— Oare ar fi nepotrivit să mai cerem? a întrebat ea cu sfială.

— Păi, de ce n-o rogi tu pe Lucia să-ți facă o farfurie numai pentru tine?

Pentru mine, ultimele înghițituri sunt cruciale. Faptul că împărțisem risottoul lui Saro cu ea mă făcuse brusc posesivă. Înfulecase ultimele fărâmițe din creația desăvârșită a viitorului meu iubit-chef fără nici cea mai mică remușcare.

Lucia a tot revenit la masa noastră cu farfurii pline ochi de strozzapreti cu radicchio înăbușite în sos de mascarpone; fusilli cu sos de ardei copți; gnocchi cu gorgonzola într-o reducție de Martini alb cu parmezan maturat ras. Începusem să văd cum Saro mi se adresa direct, fiecare fel de mâncare fiind o scrisoare de dragoste comestibilă: suculentă și îndrăzneață. Pe la al treilea ori al patrulea fel, am admis că acest chef cu ghete de elf făcea dragoste cu mine, deși nici măcar nu ne sărutaserăm până atunci.

La sfârșitul cinei eram în extaz — sătulă, năucă, amețită la gândul că Saro ar putea fi într-adevăr bărbatul potrivit pentru o relație. Ba chiar mi-a trecut

prin minte gândul că aș fuma o țigară, deși nu fumasem niciodată în viața mea.

Caroline și Lindsey s-au ridicat să plece, pe la unsprezece noaptea. Lucia le-a chemat un taxi, deoarece Caroline nu avea cum să meargă pe jos tot drumul până acasă, iar Lindsey, ei bine, Lindsey se făcuse praf de la trei pahare cu vin de desert. A ținut să-și ia rămas bun de la toată lumea din restaurant, în drum spre ușă, fluturându-și mâna plină de entuziasm.

— Adiós, muchachas. Ador tiramisu, a adăugat ea aproape împiedicându-se la baza scării. O să mă întorc, amigos.

Și cu asta, ea și Carolina s-au pierdut în noapte, lăsându-mă singură în cantina.

În câteva clipe, Lucia s-a lăsat să cadă pe un scaun lângă mine, cu o altă sticlă de vin santo și cu zâmbetul acela al ei de felină. Știam că se întâmplă ceva.

— Sei americana, no?

Locuitorii Florenței mă suspectau mereu că aș fi braziliană sau etiopiană. Uneori, mi se părea că văd la ei o ușoară dezamăgire când le spuneam că eram doar o fată de culoare, dintr-o suburbie texană. Dar nu și de data asta.

— Texas! Cowboys! Dallas! a spus Lucia.

Mi-am dat seama imediat că nu se referea la oraș, ci la serialul din anii 1980, cu JR. Pe atunci încă se difuza în Italia.

— Îmi plac mult JR și Beautiful.

Beautiful, după cum aflasem, era telenovela Dragoste și putere. Nu văzusem niciun episod, dar se părea că cei mai mulți dintre italieni o făcuseră, iar eu eram adeseori întrebată cine cu cine era cuplat în serial. Așa că, pentru o clipă, m-am gândit că fusesem încolțită pentru o introducere în cultura pop americană. Însă Lucia s-a apropiat cu încă un centimetru de mine și m-a întrebat:

— Îți place de Saro, nu?

Fusese mai degrabă o afirmație decât o întrebare.

— Sì, mi piace Saro, i-am spus în cea mai bună italiană formală.

Însă Lucia nu a părut convinsă. S-a aplecat mai aproape. Îi puteam vedea linia de contur trasată în jurul buzelor și puteam mirosi un întreg pachet de Marlboro.

— Sul serio, no?

Serio înseamnă „serios". Chiar și după o sticlă de Chianti și câteva guri de vin santo știam asta. Ea voia răspunsuri. Dar înainte să apuc să rostesc vreun cuvânt, a trecut la atac:

— È bello, no? Frumos. Saro e frumos.

Mi-a luat fața în palme și mi-a adresat o ultimă rugăminte:

— È un amico del cuore. Trattalo bene. È unico. E prietenul meu de suflet. Poartă-te bine cu el. E unic.

După care a plecat, lăsându-mă cu imaginea de neuitat a buzunarelor din spate ale blugilor ei Levi's legănându-se languros.

M-am ridicat, străbătută de furnicături din cauza unei emoții pe care nu o mai simțisem niciodată, și am luat-o în sus, către sala principală a restaurantului. Mulțimea se mai subțiase. În mare parte, erau cupluri de localnici care își luau cina, dar atmosfera încă era plină de viață. Din difuzoare se auzea vocea abrazivă, dar și eterică, de cântăreț de jazz, a lui Paolo Conte, iar vitrina cu deserturi era aproape goală, cu excepția unei singure porții de tiramisu. Când am trecut pe lângă bucătărie, ca să spun noapte bună, am roșit.

Saro a zâmbit:

— Ți-a plăcut? Am vrut să-ți fac ceva care să-ți placă.

— Da.

M-a făcut să mă simt ca și cum aș fi putut umbla desculță pe cărbuni încinși.

— În seara asta a fost foarte aglomerat, nu am putut să cobor să vă salut, a spus el cu un aer complet lipsit de apărare și cu dezinvoltura aceea atât de atrăgătoare. O să trec mâine pe la tine la școală.

— Sì.

Nu puteam înjgheba decât răspunsuri monosilabice. Apoi Saro s-a întins către mine și m-a sărutat pe obraz. Avea pielea înrourată și strălucitoare de la uleiul de măsline și de la transpirație. Obrajii noștri au scos un mic zgomot de sucțiune, atunci când s-a îndepărtat, un semn auditiv că, într-adevăr, ne atinseserăm. Speram ca lucrurile să se oprească aici. Un sărut fusese încântător. Două săruturi ar fi putut să mă termine. Mă umpluse deja cu mâncarea, cu creativitatea lui. Acum, că aveam de-a face cu el în carne și oase — și ochi, și nas, și gură, și sprâncenele alea delicate —, am simțit că mă clatin ușor pe tocuri. Dar nu. Încă nu terminase cu mine. S-a întins către celălalt obraz și mi-a șoptit în ureche:

— Aș fi fericit să pot face asta din nou și din nou pentru tine. Doar să-mi spui tu când.

Am ieșit împleticindu-mă pe Via dell'Acqua, imediat după miezul nopții, hipnotizată de pielea lui, de mâncarea lui, de felul în care mâna lui îmi atinsese talia când își luase la revedere. Am luat-o pe ocolite spre casă, pedalând pe malul râului Arno, locul meu preferat dintotdeauna pentru a merge noaptea cu bicicleta, când orașul era adormit. Am trecut peste Ponte Vecchio și m-am oprit să mă uit la apele liniștite ale râului de dedesubt. Sub podul luminat în culori de chihlimbar, apele reflectau nuanțele nopții, strălucind sub razele felinarelor și ale celor câtorva ferestre încă aprinse.

Am traversat Ponte Vecchio și am luat-o spre casă pe lângă colțul dintre Borgo San Frediano și Piazza del Carmine. Mi-am ridicat privirile spre biserica aflată peste drum de apartamentul meu, care se mândrea cu o frescă despre care se crede că este prima lucrare cunoscută a adolescentului Michelangelo. Primele gusturi nu sunt lipsite de importanță, primele gusturi poartă în ele începutul a ceva măreț. Bănuiam că tocmai mă îndrăgostisem de

un chef hoț de biciclete și, oricât de clișeistic ar putea suna, fusese dragoste la prima îmbucătură.

***

Dragostea de durată era un concept vag, care îmi scăpa. Părinții mei se despărțiseră când eu aveam șapte ani, iar când împlinisem opt, erau deja divorțați. Mama se recăsătorise când aveam nouă ani, iar tata, când aveam doisprezece. În timp ce mă aflam în Florența, mama mea divorța din nou, după aproape doisprezece ani petrecuți cu tatăl meu vitreg. De-a lungul copilăriei mele, locuisem în cinci case diferite în doar zece ani. Casa unui părinte versus casa celuilalt părinte. A doua casă a mamei mele, locuința tatălui meu proaspăt divorțat sau cea pe care a avut-o după ce s-a recăsătorit și aștepta un copil. Când prietenele mele de la colegiu spuneau că se duc acasă, în general era vorba despre un loc anume, cu un dormitor în care își pierduseră primul dinte sau în care strecuraseră pentru prima dată un băiat. Acea versiune de „acasă" îmi era străină. Nu aveam un loc fix de care să-mi pot lega amintirile. Desigur, existaseră niște case, niște „acasă" chiar, dar ele implicaseră niște limitări emoționale. Avusesem o copilărie cumva bifurcată, în care făcusem efortul de a mă integra în oricare dintre configurațiile pe care le căpătau viețile părinților mei. Era un lucru obișnuit în generația mea, a copiilor de baby boomers. Iar părinții mei, Sherra și Gene, nu făceau excepție.

Se cunoscuseră pe când erau tineri studenți, aruncați cu capul înainte în revoluția culturală de la sfârșitul anilor 1960 și începutul anilor 1970, precum și în Mișcarea de Eliberare Pan-Africană, pe care noi o cunoșteam din copilărie drept „Mișcarea". Părinții mei erau disperați să remodeleze Statele Unite, să le facă un loc mai drept și mai puțin părtinitor. S-au căsătorit la douăzeci, respectiv douăzeci și doi de ani. Nu se cunoșteau nici măcar pe ei înșiși, darămite să se cunoască profund unul pe altul. Presupun că fiecăruia îi plăcuse promisiunea pe care o zărea în celălalt. El era un student activist, ea era o frumusețe aflată pe lista decanului[3], care stătea în

primul rând când acesta ținea discursuri în campus. Erau doi idealiști care reconstruiau lumea.

Ca urmare a strădaniilor lor contraculturale, ambii mei părinți aveau dosare la FBI. Tatăl meu a fost închis pentru instigare la revoltă. Mama organizase un sindicat în fabrica în care lucra, în timp ce reușea să se mențină în lista decanului la Universitatea din Houston. Am petrecut seri târzii cu ei la Comitetul de Sprijin pentru Eliberarea Africii, în fostele chilii ale călugărițelor de la biserica catolică St. Mary din al treilea district al Houstonului. Dactilografiau pliante și fumau. The Staples Singers cântau de pe un disc, în fundal. Tatăl meu s-a dus împreună cu Stokely Carmichael, fost membru al Panterelor Negre, în Tanzania și Zair, spre a încerca să-i învețe pe revoluționarii de pe continentul-mamă aceleași tehnici de rezistență pe care le foloseau ei în America pentru a dărâma opresivele regimuri ale albilor. Erau vremuri amețitoare, care puteau submina cu ușurință o căsnicie. Ceea ce au și făcut.

Numele de Tembekile mi-a fost dat de nimeni alta decât Miriam Makeba, care la acea vreme era măritată cu Stokely. Makeba era cântăreața de muzică tradițională sud-africană aflată în exil, cunoscută drept Mamma Africa. Mai era, de asemenea, și inamicul public numărul unu pentru guvernul sud-african. Cânta despre libertate, promovând o agendă antiapartheid din Paris în Japonia și până în New York. Când am crescut suficient cât să înțeleg cine era ea, am început să-mi petrec ore întregi punându-mi tot felul de întrebări despre această femeie, această eroină, această persoană care îmi alesese numele încă dinainte ca eu să fi ajuns să respir pentru prima dată.

Dar abia în clasa a patra, când am învățat despre ea, am înțeles pentru prima dată ce înseamnă să fii exilat. Să fii alungat din casa ta. Să nu ai un cămin. Eu nu fusesem exilată, bineînțeles, dar de multe ori în copilărie simțisem că nu aveam rădăcini. Uneori chiar aveam fantezii în care eu și Miriam Makeba ne făceam o casă împreună. O priveam ca pe nașa pe care ateii mei părinți nu mi-o dăruiseră niciodată. În fanteziile mele copilărești, ea și cu mine eram două exilate rătăcind în jurul lumii.

Când părinții mei au ajuns la treizeci de ani, Mișcarea părea terminată, iar la orizont se zărea epoca Reagan. La fel ca mulți dintre colegii lor de generație, au făcut un pas înapoi de la liniile de pichetare și au început să-și dea seama

cum puteau să-și câștige existența într-o țară ce nu părea prea dispusă să se schimbe. Sherra și Gene aveau deja doi copii — sora mea Attica se născuse la trei ani după mine — pe care i-au luat cu ei pe noua cale pe care o apucaseră, fiecare în felul lui, în încercarea de a-și împlini propria idee de familie. Își remodelau vârsta adultă, din anii lor de formare, fiind deja părinți și având deja experiența visurilor pierdute.

Eu, la abia douăzeci de ani, mă aflam în Italia, încercând să înțeleg ce-i făcea pe oameni să-și dorească să fie împreună și să rămână așa pentru totdeauna. Convingerea lui Saro, că o pereche ar putea însemna ceva măreț și de durată, era minunată, dar netestată. Și totuși, atunci când o spusese, mi se păruse reală și posibilă. Chiar dacă îmi prelungisem șederea și hotărâsem să mă întorc în America abia peste câteva luni, Saro a lansat ideea de a ne petrece vara împreună, după care ar fi putut să vină el să mă vadă la Wesleyan. Odată, după ce făcuserăm dragoste, mi-a spus:

— Oamenii mănâncă peste tot în lume. Aș putea fi chef oriunde. Tu însă poți lucra doar în Los Angeles sau New York. Iar eu o să-ți stau alături.

Eram gata să risc cu el. Exista ceva extrem de încrezător în viziunea lui asupra viitorului nostru. Și era de neclintit. Știa ce văzuse și fiecare acțiune a lui mă antrena și pe mine în acea viziune. Iar eu mă simțeam în siguranță. În siguranță să-mi deschid inima, în siguranță să fiu vulnerabilă. Atât de în siguranță, încât eram gata să-mi asum un risc pe care nimeni din familia mea nu-l prevăzuse: o potențială relație la distanță cu un italian cu doisprezece ani mai în vârstă, fără diplomă universitară, care miza doar pe gătit ca mijloc de a ne întreține în viitorul nostru împreună. Era atât de improbabil, romantic, idealist și fără precedent! Nu aveam nici în propria mea viață, nici în cea a părinților mei reguli sau modele după care să mă pot ghida în călătoria pe care doream să o încep. Părinții lui, după cum aflasem din puținul pe care mi-l povestise, erau căsătoriți de când îi știa și locuiau în satul în care se născuseră. Saro și cu mine urma să ne croim propriul nostru drum. Nu exista nimeni cu care să ne putem compara, nimeni de la care să putem afla avantajele și dezavantajele unei iubiri la distanță, biculturale, bilingve și birasiale. Era înfricoșător, dar și eliberator. Ca și cum pentru prima oară în viața mea luam o hotărâre curajoasă și îndrăzneață. O hotărâre

pe care o luam din toată inima, pe care mi-o simțeam exuberantă și intuitivă. O dorință venită din sufletul meu.

Familia mea era mai rezervată. Când i-am spus tatălui meu — într-una dintre conversațiile duminicale pe care le aveam cu el din Florența — că mă vedeam cu cineva, doar simpla menționare a acestui lucru, în condițiile în care eram atât de departe de casă și atât de tânără, i-a activat alarma părintească. Ca să înrăutățesc lucrurile, i-am vorbit atunci despre planul meu de a-mi prelungi șederea în Italia și mai mult decât o făcusem deja. I-am spus că s-ar putea să nu mă întorc acasă peste vară. Sau că, dacă veneam, voiam să lucrez o scurtă perioadă de timp la firma lui de avocatură, cât să strâng bani să-mi cumpăr un bilet de avion pentru a mă întoarce în Italia. Atât i-a trebuit. A cumpărat primele bilete disponibile către Europa pentru el și mama mea vitregă, Aubrey. I-au lăsat pe cei trei frați mai mici ai mei acasă cu mama lui Aubrey, în condițiile în care cel mai mic dintre ei — și pe care îl văzusem de doar două ori — de-abia avea un an. S-au urcat într-un avion către Elveția, cel mai ieftin pe care îl putuse găsi tata. Apoi au închiriat o mașină și au trecut cu ea granița italiană, luând-o către sud, spre Toscana, ajungând în cele din urmă la Florența. Mi-a spus că voia să vadă ce mai fac, să-și viziteze fiica în Italia, și să-i ofere lui Audrey o scurtă vacanță. Ceea ce nu mi-a spus, dar simțisem, era că avea de gând să privească în ochi un anume bărbat italian. Intenționa să-i spună, dacă era nevoie, să dispară dracului din viața mea.

Tata a ajuns la Florența în costumație tradițională completă, cu pălărie de cowboy, pantaloni din denim și cizme din piele de aligator. Jacheta era din piele întoarsă și să fiu a naibii dacă n-avea și franjuri. A fost de ajuns să-l văd cum apare pe Via Calzaiuoli și cum prezența lui umple Piazza della Signoria ca să simt că îl iubesc încă și mai mult, dar să mă și întreb ce naiba pusesem în mișcare. Dorința lui de a-l cunoaște pe Saro nu era negociabilă. De fapt, sugerase, ca din întâmplare, ca eu și cu Saro să mergem să bem ceva împreună cu el și cu Aubrey în „centrul Florenței“. Așa că Saro urma să se întâlnească cu noi la scurtă vreme după ce mă revedeam cu familia mea. Eram destul de emoționată, speriată chiar la gândul că Saro ar putea fi atât de intimidat de tata încât să nu scoată o vorbă sau, și mai rău, că se va strădui prea mult.

În schimb, a sosit la timp și foarte relaxat.

— Mă bucur să vă cunosc pe amândoi, a spus Saro strângându-i tatei mâna și îmbrățișând-o pe Aubrey. M-am gândit că ar trebui să luăm cina împreună în seara aceasta. Așa că am făcut rezervare la mine la restaurant.

Începuse cu o atitudine transparentă și ospitalieră, lucruri pe care știam că tatăl meu le prețuia foarte mult.

Însă cea care și-a dat seama de dragostea evidentă a lui Saro a fost Aubrey.

— Nici să nu-ți treacă prin minte să le spui ceva despre diferența de vârstă. Și între noi sunt doisprezece ani. E limpede ca lumina zilei ce simte pentru ea, nu trebuie să-ți faci griji în privința asta, i-a spus ea tatei mai târziu, după o plimbare prin Florența, o după-amiază de căscat ochii la vitrine și, la final, cina.

A înlăturat astfel orice îndoială care ar fi putut persista, domolindu-i tatei îngrijorarea. Aubrey a fost ambasadorul lui Saro în sânul clanului meu.

Mama avea să fie mai greu de convins. Abia ieșise din al doilea divorț și se angajase într-o nouă relație, cu un bărbat pe care, ironia sorții, îl cunoscuse în timp ce mă vizita la Florența. Era un senegalez, fiu de diplomat, musulman și, în plus, educat la Sorbona. Exact antiteza tatălui meu vitreg, un mexican-american autoproclamat antreprenor și mare iubitor de costume Armani, cu care își petrecuse ultimii doisprezece ani din viață. Căsătoria aceea se făcuse scrum pe un rug al minciunilor, al deciziilor dubioase de afaceri, al suspiciunilor de infidelitate și al altor acuzații pe care le-am prins din zbor. În momentul în care plecam spre Florența, mariajul lor deja se ducea de râpă. Mama nu-mi vorbise prea mult despre asta sau poate că n-o lăsasem eu să-mi spună prea multe. Despărțirea lor fusese extenuantă. Tatăl meu vitreg era o persoană de care îmi fusese greu să mă atașez, deși îmi petrecusem jumătate din copilărie sub același acoperiș cu el. Avea oricum o fire dubioasă, iar faptul că îi făcea plăcere să mă tachineze nu fusese de prea mare ajutor.

De îndată ce terminase cu divorțul, maică-mea sărise cu mare bucurie în primul avion și venise să mă viziteze. Era vacanța de Crăciun, iar eu nu

petrecusem niciodată până atunci Crăciunul departe de casă. Oricât de mult îmi plăcea Florența, încă nu începusem să mă întâlnesc cu Saro și îmi era un dor teribil de casă.

Într-o zi, pe când sorbeam câte un capuccinno și ne delectam cu prăjiturele într-o cafenea din fața Grădinii Boboli, a început din senin să mă întrebe, liniștită, dar foarte hotărâtă, de ce venisem să studiez în Italia. Din punctul ei de vedere, eram copilul unor activiști, oameni care îmi insuflaseră un sentiment de mândrie culturală și de conștiință politică. Fusesem crescută să simpatizez cu dificultățile pe care le întâmpinau oamenii de culoare din diaspora africană. Și atunci, de ce venisem la studii în Italia, în inima culturii europene? De ce nu eram în Kenya, așa cum era fiica prietenei ei Mary, de pe vremea Mișcării? Fiica lui Mary plecase cu o bursă Fullbright și îi învăța engleza pe copiii kenyeni, ca parte a studiilor ei la Wellesley. De ce nu semănam și eu mai mult cu fiica lui Mary? Și de ce, pentru numele lui Dumnezeu, mă cuplam mereu cu „băieți albi“? Își dorea ceva mai mult pentru mine. A ținut să-mi spună asta în timp ce stăteam acolo, bând și mâncând.

— Dar, mamă, eu studiez istoria artei. Ca să absolv, trebuie să vorbesc fluent franceza, germana sau italiana. Dacă aș studia în Kenya...

Nu m-a lăsat să termin:

— Vorbeam despre alegerile mai mari, de viață, pe care le faci. Prin faptul că te afli aici, practic excluzi posibilitatea de a fi cu cineva care nu este alb.

Afrocentrismul ei presupunea câteva condiții, iar în acel moment acestea erau legate de culoarea neagră a pielii în primul rând, dar și în al doilea rând și tot așa până la infinit.

— Nu știu ce să spun. Îmi place aici și nu exclud pe nimeni și nimic.

— Ba da, asta faci. Prin natura locului în care te afli, excluzi.

Era o conversație fără ieșire. N-aș fi putut câștiga niciodată. Eram fiica unei activiste de culoare care sugera că am trădat cauza. Îmi mai dați o felie de pizza, vă rog? Știam că simțea nevoia să-mi spună asta.

După ce am început să mă întâlnesc cu Saro, nu am știut dacă părinții mei discutau între ei despre asta, pe mine m-au scutit de detalii. La urma urmei, când era vorba de chestiuni de suflet, fiecare dintre ei era suficient de înțelept și intuitiv încât să se țină la distanță. Voiau doar să-și spună părerea și apoi să-și lase copiii ori să naufragieze, ori să-și ia zborul, când era vorba despre iubire. Indiferent care era părerea lor, până la urmă cred că tot ce-și doreau era ca eu să fiu fericită. Iar dacă un chef italian mă făcea fericită, erau dispuși să sprijine asta. Mai mult ca orice, crescuseră o fată care știa să-și urmeze convingerile, iar acum învăța cum să-și urmeze inima. Undeva, adânc în sufletul lor, poate chiar sărbătoreau curajul mea. Sorții iubirii noastre erau atât de improbabili, atât de pe marginea prăpastiei, dar ei mă învățaseră să lupt pentru ceea ce conta.

***

În martie, încă mai aveam o cameră închiriată în apartamentul aflat la mansarda din Piazza del Carmine. Într-o seară, așteptându-l pe Saro să se întoarcă de la muncă, am stat până târziu în noapte de vorbă cu o nouă colegă de apartament americancă, Cristina, venită din San Francisco, care m-a umplut de povești aşa cum umpli un pahar cu whiskey. Trecuse de miezul nopții când am terminat de vorbit. Am zis să mă întind doar câteva minute, să mă odihnesc și să aștept ca Saro să ajungă în piață cândva după ora unu. Se scurseseră patru luni de când îmi cumpărase bicicleta și traversaserăm împreună râul Arno. Ne făcuserăm obiceiul ca după ce își termina munca la Acqua al 2 să plece din centrul orașului, să treacă râul și să vină să aștepte în Piazza del Carmine, în fața apartamentului meu. Se oprea peste drum de clădirea mea și aștepta să apar la fereastră. Când îl vedeam, mă duceam să-i deschid ușa. Nu putea să sune la sonerie din cauza uneia dintre colegele mele de apartament — pe care Cristina și cu mine o porecliserăm în glumă „Doamna Bârlog“, dar care era de fapt însărcinata unui fond de investiții canadian — pe numele căreia era încheiat contractul de închiriere al camerelor pe care noi le subînchiriam. Era celebră pentru că le desfăcea contractul de închiriere fetelor care aduceau prieteni deranjanți. Iar sunatul la ușă după ora zece seara era considerat deranjant.

Când m-am trezit, trei ore mai târziu, panicată și transpirată din cauza sticlei de Chianti, era trei și jumătate. Mă scufundasem atât de profund în somn după poveștile pline de tristețe ale colegei mele, încât pierdusem cu totul noțiunea timpului și a locului. M-am ridicat în șezut în patul meu îngust și imediat mi-am dat seama că ceva nu era deloc în regulă. Am țâșnit din pat și aproape că mi-am rupt gâtul alergând pe podeaua de marmură de pe coridor spre ferestrele din față ale apartamentului, în timp ce-mi spuneam că „nu are cum să fie acolo, l-am ratat".

Când am ajuns la fereastră, cu fața în flăcări din cauza panicii, primul lucru pe care l-am văzut a fost că începuse să plouă. Rahat! Pe bune? Oare se putea ceva și mai rău de atât? Când m-am uitat în jos, prin întunericul nopții, l-am zărit. Saro al meu. Avea hainele ude, lipite de corp, iar părul îi era fleașcă. Se uita în sus, spre fereastra apartamentului nostru.

A fost de ajuns o singură privire către Saro și am realizat, cu o claritate absolută, ceva nou. Acest bărbat, acest chef îmi arăta cine era el cu adevărat în adâncul sufletului, ce caracter hotărât avea, ce voință de neclintit. Își declarase iubirea, își împărtășise viziunea, însă acum acționa în numele iubirii sale. Stând acolo în ploaie era ca și cum ar fi trasat o linie în nisip. De o parte a ei îmi arăta de ce fel de dragoste m-aș putea bucura în viață din partea unui bărbat care nu se lăsa descurajat în angajamentul lui, a unui bărbat neînfricat, care știa foarte bine ce își dorea — cineva hotărât mai presus de orice să lupte pentru iubirea lui, indiferent de situație, indiferent cum.

De cealaltă parte, era o altă viață. Cea pe care o dusesem înainte de a fi cu Saro, o viață plină de angajamente mediocre și de relații echivoce. Linia de demarcație era foarte clară, în alb-negru, ca un cadru dintr-un film neorealist. Acolo se afla noul meu iubit, un bărbat care a continuat să aștepte în ploaie până dincolo de punctul în care ar fi fost de înțeles dacă ar fi plecat. Un bărbat care mă iubea până în măduva oaselor. Să aștepți pe cineva în acest fel, în aceste circumstanțe, era un act extraordinar de credință și iubire. Mai mult de atât, era actul unui bărbat perseverent, cu un caracter de neclintit.

Când am coborât să-i deschid, primul lucru pe care l-a făcut a fost să mă ude toată cu sărutările lui. Iar în timp ce îl ajutam să-și dea haina jos, primul

lucru pe care mi l-a spus a fost:

— Mă bucur că te-ai trezit.

***

Înainte de a pleca în Italia, am mers într-o zi să fac jogging cu tata în cartierul lui din Houston, iar el mi-a dat un sfat înțelept. Probabil că îi împărtășisem bănuiala mea că mariajul mamei se îndrepta spre un sfârșit rapid și decisiv. Tocmai îmi petrecusem vara lucrând în biroul lui de avocatură, unde mi se întâmpla adesea să ațipesc în timpul prânzului. Eram plictisită, ca orice student care se întoarce acasă de la facultate și nu are nici cea mai vagă idee despre ce ar trebui să facă.

Tata a simțit că aveam nevoie să știu mai multe despre relații care până în acel moment fuseseră destul de neclare pentru mine.

— Tembi, există mulți oameni pe lumea asta pe care îi poți iubi, mi-a spus el între două respirații.

— Hai, tati, zău așa...

Nu mă simțeam deloc confortabil din cauza acestei subite intimități.

— Nu, lasă-mă să termin.

Încercam să n-o arăt, dar îmi captase atenția.

— Sunt mulți oameni, poate chiar mii, pe care îi poți iubi. Dar sunt puțini oameni, a continuat el accentuând fiecare cuvânt, poate doar unul sau doi pe planetă, pe care să-i poți iubi și cu care să poți trăi în pace. Partea cu pacea e cheia.

S-a oprit brusc în fața mea, în tricoul lui cu „1987 Bar Association“, și m-a privit drept în ochi. Am sperat din tot sufletul că nu avea de gând să-mi ceară

detalii despre viața mea amoroasă. Tatăl meu îmi spunea ceva în genul lucrurilor pe care, de obicei, îl auzeam rostindu-le doar când vorbea cu prietenii lui la un grătar sau la un pahar de bourbon. Mi s-a părut adevărat ce spunea. Într-o relație, într-un parteneriat autentic, dragostea este doar atât de profundă pe cât e şi prietenia.

Ceea ce nu știam era că a iubi pe cineva pe termen lung, în „pacea“ aceea după care tânjeam cu disperare, însemna să iubesc și acele părți din el rămase încă nevăzute. Și, oricât de deschis ar fi fost sufletul lui Saro, în el se ascundea un mister. Iubirea familiei mele era un lucru de la sine înțeles, constantă, deschisă, chiar și atunci când nu era la vedere. Când Saro vorbea despre originile sale, despre familia sa (ceea ce se întâmpla foarte rar), vedeam la el o urmă de suferință, o neliniște, un aer de dezamăgire pe care nu puteam să pun degetul. Era o parte din viața lui pe care nu mi-o dezvăluise încă pe deplin. Dar urma să o facă în curând.

---

1 Southern Methodist University (N.t.).

2 Tent revival în original — adunare organizată de predicatori creștini într-un cort mare, special construit în acest scop, în timpul căreia se practică evanghelizări, renașteri spirituale și vindecări miraculoase (N.t.).

3 Dean’s list, în original, este o distincție acordată studenților care ating un nivel înalt de performanță academică, în special în facultățile din America de Nord (N.t.).

Gusturi care rămân

Sarea de mare siciliană fierbe mai repede decât cea de la Morton. Busuiocul se adaugă aproape de sfârșit, nu la început, când sosul de roșii fierbe la foc mic. Dafinul scoate în evidență gustul amar. Năutul se lasă la înmuiat peste noapte, în apă cu un praf de sare. Cam asta era tot ce știam. Petrecusem ani întregi cu un chef, iar piesele de bază ale educației mele culinare erau cum fierbe sarea și când să pun busuiocul. Nu mă pregătisem niciodată pentru ziua aceasta în care aveam să stau în fața aragazului și să-mi gătesc singură prima mâncare.

Lumina începutului de aprilie se strecura prin ferestrele casei noastre din Silver Lake și în bucătăria concepută de Saro — lungă, cu o plită cu patru ochiuri, o chiuvetă industrială adâncă și blaturi de granit de culoare „verde costier“, ce își merita pe bună dreptate numele. Toate acestea erau aliniate de-a lungul unui perete cu o fereastră amplă, ce dădea spre grădina din spate. Peretele care încadra fereastra era protejat cu plăci hexagonale de marmură italiană, care ajungeau până la tavan. M-am gândit la toți bucătarii în ale căror bucătării fusesem înainte să-l întâlnesc pe Saro. Niciunul dintre ei nu mă impresionase prea tare. Cu excepția tatălui meu, Gene, și a bunicii mele din zona rurală a East Texas, mă trăgeam dintr-un lung șir de privitori la oale, perfect mulțumiți să-i lase pe alții să gătească și să-i hrănească. Mă complăcusem în satisfacția de a-mi potoli foamea cu o mâncare făcută de altcineva.

Bineînțeles că știam și eu unele lucruri, poate chiar mai multe decât majoritatea celor ce găteau acasă. Fusesem doar leneșă, nu și oarbă. Puteam aproxima gusturile. Însă asta nu era același lucru cu a le intui. Puteam oare să gătesc cu genialitatea lui? Aveam oare să mai gust vreodată din alchimia lui, pe care o întâlneam mereu la capătul unei linguri? Sau farfuria mea goală era semnul unui doliu, al unei suferințe care nu avea să mă părăsească niciodată?

M-am uitat pe fereastră la bătrânul smochin de o sută de ani care se afla chiar lângă ușa bucătăriei. Apoi, am întins mâna după cuțitul lui Saro.

Primul lucru care mi-a tăiat răsuflarea a fost greutatea lui. Îl apucasem, instinctiv, pe cel mai mare din colecția lui Saro. Se afla deasupra celorlalte cuțite din suport și era cel pe care îl folosea cel mai frecvent. Era făcut dintr-o singură bucată de oțel și fiecare crestătură din mânerul său spunea povestea unui fel de mâncare, a unei emoții. Secționase, feliase și tăiase julien o mie de ingrediente crude. Greutatea lui în palmă m-a făcut să mă așez, cuprinsă de un val de amețeală și de greață. Soțul meu a murit. S-a dus. Saro s-a dus. Era un gând pe care tot încercasem să-l procesez în cele șapte zile de când Saro își dăduse ultima suflare.

Cu câteva ore înainte, o dusesem pe Zoela, fiica noastră, la școală pentru prima dată de când murise tatăl ei. Întoarcerea printre colegii ei din clasa întâi, după o săptămână petrecută acasă, fusese un prim mare pas în această lume nouă, dar ciudat de familiară. Zoela trebuia să se cațăre în copaci, să stea atârnată cu capul în jos deasupra unei cutii cu nisip, împreună cu prietenii ei. Avea nevoie de timp petrecut departe de o viață de familie care își pierduse coeziunea.

Eu, însă, nu mă simțeam pregătită să mă întorc la cariera mea de actriță. Nu mă puteam imagina făcând analiza unui scenariu acum, dându-mi jalea la o parte pentru a pătrunde în viața altcuiva. Nu mă vedeam pe un platou de filmare, în fața unei camere de filmat, capabilă să mă prezint convingător la vreo audiție. Actoria fusese întotdeauna salvarea mea creativă. Eram mândră de cariera pe care mi-o construisem ca actriță profesionistă, cu apariții valoroase în filme și emisiuni de televiziune de bună calitate, care să-mi asigure o binemeritată pensie. Însă acum mă temeam că și cariera mea murise odată cu Saro. El fusese locul meu de aterizare în siguranță, constanta mea în mijlocul torentului de refuzuri în care abundă domeniul. Agenții și managerii mei știau că eram copleșită de durere și că de-abia reușeam să ies din casă. „Anunță-ne când te simți pregătită și îți vom trimite materiale“, îmi spuseseră ei. Dar șansele ca asta să se întâmple curând erau cam aceleași cu ale unui bulgăre de zăpadă ajuns în iad.

Mă aflam pe tărâmul proaspetei văduvii, în care mi se părea că plutesc printre inelele exterioare ale lui Marte, deși corpul îmi era legat de Pământ.

Toată dimineața mă simțisem de parcă aș fi știut o singură limbă, în timp ce lumea din jurul meu vorbea o alta, care îmi sfredelea urechile ca o bolboroseală repezită ieșită dintr-un difuzor spart. Simțurile mi se zăpăciseră. Sunetul era un gust amar, lipit de cerul gurii, iar privirea o atingere aspră, care îmi zgâria pleoapele. Mă aflam în epicentrul suferinței, unde susul era jos, iar josul era în lateral. Nu-mi aminteam unde țineam sarea și a trebuit să fac eforturi să țin cuțitul în mână. Mă uitam în jos, la picioare, fiindcă nu aveam încredere că sub ele se afla pământul. Nimic, absolut nimic nu mai avea sens în lumea cunoscută ori necunoscută. Cu excepția faptului că mă aflam acasă, lângă patul meu, în bucătăria lui Saro și în camera în care ne luaserăm ultimul rămas-bun.

Din bucătărie îmi puteam vedea fostul birou, transformat în cameră pentru îngrijiri paliative, care acum adăpostea un altar ce era sufletul casei. În acea seară, Zoela și cu mine aveam să facem ceea ce făcusem și în ultimele șase nopți: să ne ducem în cameră, să citim poeme de Rumi, în timp ce aveam să ascultăm muzica preferată a lui Saro — blues-ul lui Albert King și jazzul lui Paolo Conte —, să ardem salvie[4] și să rostim rugăciuni pentru sufletul lui dintr-o carte cu ritualuri de ținut la lumina lumânării. Ritualuri care erau încercările noastre disperate de a găsi o cale de ieșire din întuneric.

***

Cancerul a fost cel care ne-a dus la pierzanie. Saro fusese diagnosticat cu zece ani înainte cu leiomiosarcom, o afecţiune malignă rară a țesuturilor moi, care îi apăruse inițial în mușchiul genunchiului stâng, după care se metastazase în femur.

Pentru că rezistasem atât de multor suișuri și coborâșuri, studii clinice și remisiuni în ultimul deceniu, nu aveam de unde să știu că o serie de spitalizări într-o singură lună puteau fi un semn că se apropia sfârșitul. Se instalase un fel de haos medical, după ce Saro avusese o reacție adversă la un medicament nou. Ne treziserăm deodată într-un peisaj medical în care se duelau între ei specialiști și experți care vedeau, fiecare, doar câte o

bucățică din puzzle-ul ce era corpul lui Saro. Eu eram singura care îi priveam viața în ansamblu — și corpul, și dorințele lui. Încercam să umanizez pacientul din spatele fișei. Numele lui este Saro. Spuneți-i Saro, nu Rosario, numele lui de botez. Nu e spaniol, e italian. E chef și tată. Căsătorit de douăzeci de ani. În vreme ce șefii secțiilor de hepatologie, endocrinologie, imunologie, gastroenterologie și chirurgie ortopedică își continuau rondurile, n-am mai rezistat și am scris pe tabla albă din salon: „ÎNGRIJIT DE FAMILIE: Tembi, soție. Femeia de culoare din colțul camerei". Era răspunsul meu după ce două infirmiere mă întrebaseră dacă eram „femeia care-i poartă de grijă".

Am folosit tot ceea ce învățasem ca persoană de îngrijire pentru a face față simptomelor care se agravau rapid, diagnosticelor contradictorii și dorului unei fetițe al cărei tată era din ce în ce mai des plecat de acasă. Am pus cărți de poezie în fiecare salon de spital în care a stat. I-am adus o mască pentru ochi, un dispozitiv care producea zgomot alb, o lumânare fără flacără. Am folosit sprayuri de aromaterapie în fiecare cameră, pentru a scăpa de mirosul de dezinfectant, și i-am frecat tâmplele și abdomenul cu remedii florale Bach noaptea, în timp ce dormea. I-am adus mâncare de acasă, gătită pe plita noastră, fiindcă cea de spital era nu doar lipsită de valoare nutritivă, ci și o formă de asuprire psihologică. În special pentru un chef. Mai întâi i-a fost prescris un regim fără sare, apoi unul bogat în proteine. Am cumpărat trei feluri de shake-uri organice bogate în proteine, pe care le țineam într-o căldare cu gheață, lângă patul lui.

În fiecare noapte, înainte de a pleca de la spital, îi sărutam chakra inimii. Apoi lăsam Beverly Hills în urmă, astfel încât să fiu acasă pentru Zoela, când avea să se trezească. Dimineața mă trezeam devreme, sunam asistentele ca să aflu cum se simțea Saro și îi pregăteam Zoelei micul-dejun, asigurând-o că Babbo (adică tati) era bine. După asta o luam spre est, ca s-o duc pe ea la școală, pentru ca apoi să mă întorc din nou spre vest și să străbat orașul până la Saro. Îmi petreceam zilele încercând să înțeleg ce se întâmpla în corpul lui și străduindu-mă să-i ușurez lupta.

În tot haosul acelei luni, reușisem cumva să mă înregistrez la audiții cu producătorii a două episoade-pilot pentru televiziune, fiindcă era sezonul de angajări al rețelei și aveam nevoie de bani. După care mi-am sunat agenții și

le-am spus că, până la noi ordine, eram „complet prinsă“. Nu făcusem niciodată așa ceva, în douăzeci de ani. Îmi luam concediu de la niște slujbe pe care încă nu le aveam și pe care era posibil să nu le obțin niciodată. Mă îndepărtam de posibilități. Fiindcă trebuia să mă pregătesc pentru o alta — aceea ca Saro să mă părăsească.

Când Saro s-a aflat la un pas de moarte pe masa de operație din cauza unei insuficiențe cardiace congestive, pentru mine a fost un punct de cotitură. Nu puteam să mai ignor conștientizarea tot mai acută a faptului că acesta ar fi putut să fie începutul sfârșitului în lupta noastră cu cancerul. Se trezise la terapie intensivă, după operație, se uitase la mine și spusese: Vittoria. Victorie. Era victoria unui muribund.

L-am sufocat cu săruturi. Voiam să mă strecor în pat lângă el, să-i simt pielea lipită de a mea. Voiam să-i alin trupul cu atingerea mea. Dacă ar fi fost posibil să fac dragoste cu el, probabil că aș fi făcut-o acolo, pe loc. Dar nu puteam să cobor protecția laterală a patului. Era conectat la perfuzii și monitoare. Tot ce puteam face era să ne ținem de mână. Și tot ce am putut face eu a fost să mă aplec asupra lui și să-i promit ceva:

— O să te scot de aici. O să te duc acasă. Dragostea mea, îți promit că povestea noastră nu se va sfârși aici.

În timp ce aluneca în somn, i-am făcut și alte promisiuni, genul de promisiuni pe care le fac cei vii celor aflați pe moarte, când își dau seama brusc că de fapt cu toții suntem „pe moarte“. Că viața e trecătoare, gata să o ia oricând în altă direcție. Și atunci, ne întindem din toate puterile spre viață.

Îi promisesem o călătorie la Grand Canyon și o alta pe coasta Alaskăi. Dacă ar fi reușit să iasă din spital, poate că aceste lucruri ar fi fost posibile. I-aș fi promis și luna de pe cer, dacă aș fi crezut că i-o puteam dărui. Pe termen scurt, însă, am preferat să mă concentrez pe două lucruri pe care știam că le pot îndeplini imediat.

— Voi avea grijă ca sora ta să vină să te viziteze și o voi aduce pe Zoela să te vadă.

După două zile la terapie intensivă, Saro a ajuns într-un salon obișnuit. Tot ce se afla înăuntru era impregnat de mirosul de spital, inclusiv eu. Pardesiul pe care nu-l mai dădusem jos de săptămâni întregi duhnea, la fel ca toate celelalte lucruri din jur. Eu duhneam. Purtam în mine neliniștea unei femei care simțea că dragostea vieții ei îi scapă. Cât Saro s-a odihnit, m-am plimbat pe holuri. Sunetul scos de tocurile cizmelor mele de iarnă pe pardoseală mi se părea asurzitor. Un proaspăt tătic a trecut pe lângă mine cu un balon pe care scria E FATĂ într-o mână și cu un pachet de mâncare de la The Ivy, în cealaltă. Eu aveam într-o mână două înghețate pentru Saro din partea spitalului, pe care le luasem din cutia minusculă a unei bucătării de la etajul cinci a secției de pediatrie — una cu lămâie, cealaltă cu cireșe. În cealaltă mână, îmi țineam telefonul.

Vorbeam cu mama lui, soacra mea, Croce. Era văduvă, își pierduse soțul cu trei ani în urmă, tot din cauza cancerului, și de atunci alesese să se îmbrace doar în negru și să iasă din casă doar ca să meargă la biserică. Saro îi spunea mamma, însă după nașterea fiicei noastre eu am început să-i spun Nonna[5].

Vocea Nonnei era puternică și de o frenezie care se răspândise în tot spațiul dintre urechea și umărul meu. Am încercat să mi-o imaginez în sufrageria ei aflată la zece mii de kilometri distanță — o cameră mică în sălbăticie, la poalele unui munte din Sicilia.

— Cum se simte? m-a întrebat ea în italiană, singura noastră limbă comună.

— I-am luat ceva de mâncare.

M-am oprit să mă sprijin de un perete. Era un răspuns care nu era chiar un răspuns. Dar știam ce putere au imaginile. Așa că i-am oferit cuvintele necesare pentru a mă putea vedea cu ochii minții hrănindu-i fiul. Însemna că încă se simțea suficient de bine pentru a mânca.

Îi spusese lui Saro că o visa pe Fecioara Maria venind la ea și spunându-i că fiul ei era chemat acasă.

— Ce spun doctorii?

— Îl monitorizează. Vor să vadă cum i se stabilizează ficatul.

M-am desprins de zid și am continuat să merg spre camera lui Saro.

— Te rog, spune-mi că vine Franca.

Franca era sora lui Saro, singura lui soră. În toți anii noștri de căsnicie, nu venise măcar o dată să ne viziteze în Statele Unite.

— Vine.

Când am ajuns în salon, la televizorul aflat deasupra patului său se difuza Goodfellas. Lângă el, într-o ramă roșie, se afla o fotografie a Zoelei, făcută la școală. Politica spitalului nu le permitea copiilor mai mici de doisprezece ani să treacă de holul de la intrare. Ceea ce mă umplea de furie și întristare. Într-o singură zi reușisem să-l duc pe Saro jos la ea, într-un scaun cu rotile. Au fost nevoiți să se îmbrățișeze într-un hol public, în zbârnâitul unei râșnițe Starbucks și în timp ce la micul pian cu coadă de la intrare se cânta „Rocket Man“. Primul lucru pe care l-a întrebat Zoela a fost de ce purta tati o rochie, apoi dacă putea să stea la el în poală. Prima întrebare m-a făcut să râd, a doua, să plâng. Când s-au despărțit, cincisprezece minute mai târziu, știam că s-ar putea ca el să n-o mai vadă niciodată, dacă nu găseam o modalitate de a o duce în salon.

Zilele au trecut, s-a scurs o săptămână, iar eu am aflat cum să-mi strecor fiica în spital, ca să-și vadă tatăl aflat pe moarte. Când a ajuns acolo, și-a zvârlit balerinii din picioare și s-a cățărat lângă el în pat.

— Babbo, hai să-ți spun o poveste pe care am scris-o despre un lup căruia îi plăcea înghețata.

Mă uitam la ei cum stăteau în pat, fiecare dintre ei luminat de prezența celuilalt, și mi-am dorit dintr-odată să plecăm cu toții undeva departe. Am vrut să păstrez tandrețea acelui moment pentru veșnicie. Dar lucrurile au continuat să se precipite. Sfârșitul vieții merge mai întâi încet, apoi repede, după care din nou încet. Ne aflam prinși într-un joc al așteptării, în spital.

***

Apoi, o șefă de personal a venit să vorbească cu Saro. Ieșisem din salon pentru câteva minute și când m-am întors i-am găsit în mijlocul unei conversații.

— Singura opțiune rămasă ar fi un transplant de ficat, spunea ea.

Saro și-a întors mai întâi privirea în altă parte, apoi, înapoi spre ea:

— Nu cred. Păstrați-l pentru cineva care îl poate folosi, a spus el, cu pielea de un galben bolnăvicios, din cauza icterului.

Am simțit că îmi fuge pământul de sub picioare și a trebuit să mă sprijin de patul lui Saro ca să nu mă prăbușesc. Singura opțiune rămasă nu era câtuși de puțin o opțiune. Femeia a ieșit din salon înainte să pot procesa pe deplin acest lucru, îndreptându-se spre următorii pacienți. Mi-au trebuit câteva secunde, poate chiar minute, pentru a realiza absența ei și a pricepe ceea ce tocmai se întâmplase.

M-am desprins de patul lui Saro și am fugit pe hol, grăbind pasul pentru a-i ajunge din urmă pe doctoriță și pe rezidentul care fusese cu ea. Îmi auzeam tocurile țăcănind rapid pe pardoseala din marmură, pe măsură ce mă apropiam de ei.

— Ce-ați vrut să spuneți, mai precis?

Când am văzut că îmi evita privirea, orice speranță care-mi mai rămăsese că Saro ar putea să-și revină sau chiar să se stabilizeze a dispărut. Spusese totul, fără să scoată un cuvânt. Cu toate acestea, aveam nevoie să o aud. Iar când am deschis gura să întreb, m-am speriat de sunetul propriei mele voci:

— E pe moarte?

A privit în sus, apoi din nou în jos. A dat din cap.

Apoi. Încet. În cele din urmă.

— Da, e pe moarte.

Nu ești niciodată pregătit pentru aceste cuvinte, indiferent cât de lungă ar fi fost boala. O parte din mine s-a frânt în acel moment.

— Și... dacă nu mai e nimic de făcut... cât timp mai avem? am întrebat eu, pentru că trebuia să știu.

— Două săptămâni, poate. Două sau trei. În cel mai bun caz.

— Și cum anume va fi? O să aibă dureri?

Cu fiecare întrebare care se forma pe buzele mele mă apropiam tot mai mult de o lume fără Saro. Eram tot mai aproape de văduvie.

— Insuficiența hepatică este un mod relativ nedureros de a muri. Nu va avea dureri, va obosi din ce în ce mai mult, până se va stinge.

A fost pentru prima dată când acest lucru a fost rostit cu voce tare: Saro era pe moarte. L-am auzit acolo, pe pardoseala de marmură a unui spital de top, cu tablouri scumpe împodobind pereții și cu un cărucior cu mâncare trecând pe lângă noi.

M-am întors în salon și l-am găsit adormit. M-am aplecat deasupra lui, l-am sărutat pe frunte și, plină de hotărâre, i-am făcut o nouă promisiune pătimașă:

— Povestea noastră nu se va sfârși în acest spital. O să te scot de aici.

Am ieșit din nou pe coridor și m-am îndreptat spre recepția la care stăteau asistentele.

— Ce trebuie să fac? Trebuie să-l duc acasă. Vă rog să-i spuneți medicului curant că dorim servicii de îngrijire paliativă, i-am spus asistentei de serviciu.

Disperarea mea era evidentă.

— O să-l anunț că familia cere îngrijire la domiciliu. Va trebui să scrie un ordin, pentru asta.

Felul în care a spus-o nu mi-a dat un sentiment de siguranță.

Cândva, între Secția de terapie intensivă și discuția despre transplant, sosiseră din Sicilia Franca și soțul ei, Cosimo. Saro de-abia aștepta să-și întâlnească sora. Când și-a făcut apariția, era clar că nu era pregătită să-și vadă fratele atât de fragil și respirând cu atâta dificultate. Stoica mea cumnată a izbucnit în hohote de plâns, când l-a văzut. I-a vorbit în limba lor maternă și am știut că a fost un balsam pentru sufletul lui. Știa și ea că îi aducea alinare. Saro putea să-și ia rămas-bun personal, să o țină de mână, să-i vadă chipul.

Când îi ținea companie la spital, Franca îl făcea pe Saro să zâmbească cu amintiri din copilăria lor din Sicilia. I-a dus linte, pe care o pregătise în bucătăria noastră și pe care o transportase într-un borcan de sticlă. A dat la o parte mâncarea de spital și i-a pus o porție pe tava pentru prânz. De dimineață până seara, încercau să se înveselească unul pe altul. Dar în fiecare seară, când o conduceam înapoi la noi acasă, ea plângea în tăcere, iar el rămânea la spital. Când, într-o noapte, m-am întors la spital mai târziu, Saro mi-a spus că își făcea griji pentru ea.

— Când îl externează? a întrebat Franca.

Sejurul lor se apropia de sfârșit. Am încercat să-i explic pașii procedurali într-un sistem medical mai complicat și mai birocratic decât orice întâlnise ea în Sicilia.

— Saro are nevoie de trombocite, care să-l ajute să fie suficient de stabil, pentru a părăsi spitalul. Ca să-l putem duce acasă, e nevoie de o transfuzie precis sincronizată cu aprobarea de externare din spital și de o echipă de paramedici care să-l aștepte.

A părut deprimată:

— Și crezi că vei reuși?

— Fac tot posibilul.

Momentul a venit două zile mai târziu. Am ieșit prin Urgențe, cu liftul din spate, iar paramedicii au condus targa pe coridoare mai puțin circulate. După ani de zile în care văzusem agitația activității dintr-un spital curgând într-o singură direcție, acum, trecând pe aceleași holuri în sens invers, am avut senzația că mă mișcam cu încetinitorul. Am apucat marginea tărgii lui Saro, de parcă s-ar fi putut rostogoli departe de mine, dacă nu aș fi ținut-o. Nu ieșise niciodată din spital pe o targă.

Când ușile de sticlă s-au deschis, plămânii mi-au fost luați cu asalt de aerul rece și proaspăt de afară. Nu puteam respira aerul unei vieți normale. În lumina becurilor de pe plafonul parcării interioare, Saro arăta mai cenușiu și mai icteric decât cu o clipă mai devreme. Mi-am scos haina și l-am acoperit cu ea. Paramedicii l-au urcat cu mare grijă în spatele ambulanței și m-au avertizat că va fi un drum foarte lent. Și fără sirene.

Ușile s-au închis în spatele nostru cu un zgomot puternic, de parcă ne-ar fi sigilat în vid. L-am luat de mână. Mașina s-a pus în mișcare. Curând, am văzut luminile de pe Beverly Boulevard sclipind în urma noastră. Restaurantele care închideau la ore târzii se goleau, iar oamenii mergeau râzând pe trotuare în perechi sau triouri. Fuseserăm și noi cândva unul dintre cuplurile care ieșeau împleticindu-se și râzând din restaurante; traversaserăm cândva râul Arno cu bicicletele. Acum, să-l țin de mână era singurul lucru care conta. Nu avea suficientă putere să vorbească. Nici măcar un cuvânt. Când am traversat Vermont Avenue, mi-am dat seama că aproape ajunseserăm. Cei de la îngrijiri paliative ne așteptau. Zoela dormea sus, la etaj. Îl aduceam pe Saro acasă ca să moară.

***

Luna martie fusese rece și ploioasă în Silver Lake. Și totuși bobul din grădina noastră era viguros. Bobul — fava în italiană — este sacrosanct în Sicilia. Se mănâncă în preajma Paștelui. Este asociat cu învierea, reînnoirea, cu rezistența. Saro îmi spusese că bobul era singura plantă care chiar dădea ceva înapoi ceva pământului, nu îl secătuia. Îl îmbogățea cu azot, pe care îl

răspândea cu generozitate și determinare odată cu fiecare lăstar. Vrejurile de bob din grădina noastră, atât de înalte în acea primăvară, erau ultima legătură a lui Saro cu viața culinară, cu cultura lui, cu grădina pe care o construise. Cu ani în urmă, în timp ce urma indicațiile medicului său de a se odihni și de a-și lăsa corpul să se refacă după chimioterapie până când sistemul său imunitar avea să fie suficient de puternic pentru o nouă operație, își făcuse o misiune din a proiecta o grădină pentru curtea din fața casei. Își petrecuse două săptămâni schițând-o pe un bloc de desen — straturi în jardiniere înălțate, dispuse în formă de diamant în jurul unei fântâni centrale, și o alee din pietriș pe care să poți ajunge de la una la alta. În decurs de o lună transformase complet curtea din față, iar piesa ei centrală era bobul. Și iată-l acum, înverzit și legănându-se în vânt, indiferent la drama soțului meu, care murea în camera de alături.

Înăuntru, casa părea că se umflase de nevoile și necunoscutele unui loc destinat îngrijirii bolilor terminale. O infirmieră a trecut pe lângă mine, oamenii veneau și plecau într-un du-te-vino continuu. În timp ce vorbeam la telefon cu Margaret, o asistentă socială, am călcat pe un joc de Twister. Era o dimineață târzie de marți.

Margaret lucrase exclusiv cu copii care își pierduseră părinții din cauza cancerului, a SIDA, SLA sau a altor boli. După ce mi-a pus o serie de întrebări despre vârsta fiicei noastre, de cât timp era bolnav Saro și care erau planurile noastre de înmormântare, a intrat direct în miezul consilierii.

— Copiii, mai ales cei de vârsta fiicei tale, sunt predispuși la gândire magică. Va trebui s-o ajuți să înțeleagă ce se întâmplă, deoarece creierul ei va dori să uite. Creierul și inima ei nu vor fi capabile să rețină aceste lucruri.

Vocea lui Margaret ajungea la mine calmă și constantă. A trebuit să mă așez pe podea, după ce am dat la o parte planșa de Twister.

— Trebuie să-i permiți să facă parte din acest proces, a continuat ea. Când tatăl ei va muri, du-o la el. Să nu-i lași să-i ia trupul din casă fără ca ea să-l vadă. Permite-i să aibă un moment împreună cu el. Las-o să-l atingă. Întreab-o cum se simte. Este important. Va avea nevoie să-și aducă aminte cum se simțea pielea lui.

— Nu știu dacă o să pot face așa ceva, am spus eu, iar vocea mi-a răsunat în cap.

— O să poți și o s-o faci, a rostit ea cu siguranța uimitoare a unei femei care ar putea opera răniți în tranșee, sub un cer fără stele. Ai pe cineva să te ajute? Familia?

— Da, sora lui, tatăl meu și mama mea vitregă. Sunt toți aici, am zis.

— Atunci o să poți.

Dar nu terminase. Mai avea lucruri de spus.

— Știu că asta o să sune morbid, dar va trebui să-i faci o fotografie soțului tău după ce va muri. Nu împreună cu fetița. Doar lui. Fă-i o poză.

Repetiția fusese deliberată.

— Nu înțeleg.

M-am ghemuit toată, de parcă nu mai aveam oase în corp.

— Apoi, te rog să pui bine acea fotografie, mi-a spus ea de parcă ar fi fost la fel de ușor ca scosul unei plăcinte din cuptor. Vestea bună e că s-ar putea să nu mai trebuiască s-o vezi niciodată. Dar, într-o zi, s-ar putea întâmpla să ai nevoie de ea. Și atunci te vei bucura că o ai. Într-o zi, când fiica ta va avea șaisprezece ani și întreaga ei durere va fi nouă și proaspătă, declanșată de toate modurile în care el nu există în viața ei, va fi furioasă, rănită și confuză. Va fi supărată pe tine și supărată pe viață. Și atunci, poate că îți va spune: „Nu m-ai lăsat nici măcar să-mi iau rămas-bun de la tatăl meu!“ sau „Nici n-am fost la înmormântare!“. Nu va inventa lucrurile astea. Pentru ea, totul va fi real. Copiii pot îngropa ceea ce e prea greu de suportat. De asta e bine să ai fotografia.

Margaret făcuse un salt înainte de zece ani, într-un viitor fără Saro. Ajunsese la Zoela adolescentă, plină de furie și durere. La mine ca părinte singur. Descria o lume la care nici măcar nu îndrăznisem să mă gândesc.

Cu doar câteva zile mai devreme, înainte să-l aducem pe Saro acasă, îi spusesem Zoelei că tatăl ei era pe moarte. Rugasem o prietenă să se ducă să o ia de la școală, iar eu rămăsesem acasă să repet în minte cuvintele, așa cum făceam când îmi învățam replicile unui dialog pentru vreo audiție. Am încercat să spun „Babbo o să moară“ în trei feluri diferite. Cu trei intenții diferite. Din trei perspective diferite. Să o consolez. Să fiu suficient de clară pentru ea. Să empatizez cu ea. Însă acesta nu era un exercițiu de actorie. De fiecare dată, m-am înecat cu cuvintele. Puteam să repet oricât, nu aveam să fiu niciodată pregătită pentru asta.

Când a ajuns acasă, am chemat-o la mine în cameră. S-a jucat pe patul meu și i-am spus că în noaptea aceea putea să doarmă cu mine. Am rugat-o să-mi povestească despre excursia pe care o făcuse recent cu școala în deșertul californian. Mi-a vorbit despre coioți, veverițe de deșert și cactuși înalți de doi metri. Cuvintele ei păreau că vin de pe o altă planetă. Planeta celor vii. Nu cea în care trăiam eu pe holuri de spital. Am încercat să mă concentrez pe ochii ei în timp ce vorbea. I-am luat în mână codițele împletite. Voiam să-i cuprind obrăjorii în palme și să o sărut. Apoi i-am spus:

— Iubito, trebuie să-ți spun ceva. E vorba de Babbo.

— Știu, mi-a răspuns ea, cu o voce în care nu se citeau nici surpriza, nici suferința.

Presimțise.

Avea doar șapte ani și a spus „Știu“.

— Știu că va muri și asta îmi frânge inima, a continuat ea.

Ochii ei nu s-au desprins de ai mei cât timp a vorbit, ca și cum ar fi sperat că exista posibilitatea ca lucrul acesta să nu se întâmple. Posibilitatea ca eu s-o iau în brațe și să-i spun: „Oh, nu, puiule, asta nu se va întâmpla“. În schimb, i-am spus:

— Da, și a mea se frânge.

— Când?

— Nu știu, dar în curând.

Atunci a întors capul, pierdută în gânduri care se băteau cap în cap. Și a rămas așa, privind în gol spre perdeaua trasă din spatele patului meu. Privirea, calmul ei, toate îmi sfâșiau și mai tare inima. Era prea mult pentru o fetiță de șapte ani. Am întins mâna către ea.

— Da, și inima mea se frânge, la fel ca a ta, i-am zis. Vino aici, lângă mine.

S-a încovrigat în poala mea și a început să plângă. Am mângâiat-o pe cap. Ne-am lăsat să cădem pe spate în pat, îmbrățișate. Și am zăcut acolo un timp, lung și sacru, ținându-ne cu putere de ceea ce încă aveam: una pe alta.

Când am terminat conversația cu asistenta socială, tremuram. Tot ce-mi doream era să fiu cât mai aproape de Saro. M-am ridicat de pe podea și am plecat spre el. Am tras ușa glisantă a camerei care, cu doar câteva zile înainte, era biroul nostru. Prietenii care aflaseră ultimele vești trecuseră să lase flori. Boboci tineri și inflorescențe generoase umpleau acum camera. Pe noptiera de lângă patul de spital se aflau o lumânare, cartea lui preferată, cu poeme de Rumi, o cărticică de rugăciuni de la Nonna, din Sicilia, și un cristal. Acolo unde se afla de obicei biroul meu, acum era un aparat de oxigen, care scotea un bâzâit monoton și grav. Biroul nostru devenise cuibul în care îi acordam ultimele îngrijiri bărbatului meu.

Saro stătea cu capul întors într-o parte. Era pierdut în gânduri.

— Ciao, tesoro, i-am spus înconjurând patul, pentru a ajunge în fața lui.

Deasupra cuverturii, la picioarele lui, se aflau animalele de pluș ale Zoelei. Le aliniase astfel încât să se uite la el. De bara laterală a patului era legat un balon — o inimă argintie, din folie Mylar, cu BINE AI VENIT ACASĂ — pe care îl alesese Zoela de la supermarket și pe care scrisese, cu scrisul ei clasa întâi: „TI AMO“.

Când m-am așezat pe marginea patului, s-a uitat pentru o clipă în ochii mei, după care și-a întors privirea în altă parte.

— Sunt doar eu, am zis. Sora Cathy e afară.

A zâmbit.

— Vrei suc de mere?

I-am întins paharul de plastic cu paiul în culorile curcubeului, pe care i-l lăsase Zoela dimineață, înainte să plece la școală. Căzuserăm cu toții de acord că cel mai bun lucru pentru ea era să tratăm această zi ca pe una normală. Zoela, însă, ar fi vrut să ia micul-dejun cu el. Sucul de mere fusese cadoul ei de la revedere.

Saro a încuviințat, iar eu i-am îndoit paiul și i l-am dus la buze. El s-a mișcat și mi-a făcut semn să mă apropii. Avea pielea caldă și încă mai puteam să-i simt mirosul specific, un amestec pământos de mirodenii și sare, deasupra izului de medicamente, iod și șervețele pentru bebeluși. L-am sărutat lung și apăsat pe frunte.

— Unde e Zoela? m-a întrebat.

Uitase.

— La școală.

I-am netezit cuvertura și apoi m-am dus să dau mai tare volumul la iPod-ul lui, aflat în celălalt capăt al camerei. M-am întors să mă așez lângă el. De-a lungul anilor, mă gândisem uneori că avea să vină și clipa asta. Era unul dintre modurile în care mă luptasem cu suferința anticipată. Mă aflam blocată în trafic pe pasarela de pe autostrada 405, lângă Getty Center, în drum spre o audiție, și în loc să-mi revăd replicile în minte, m-am trezit că mă gândeam la ce muzică aș putea să-i pun lui Saro în ultimele sale ore de viață. Știam că sunetul este prima conexiune senzorială pe care o au oamenii în uter și văzusem un documentar despre Cartea tibetană a morților, în care se spunea că era și ultima care mai dăinuia o vreme când muream. S-ar fi putut ca Saro să mă audă, să audă tot ce se întâmpla în jur, chiar dacă n-ar fi putut să mănânce, să vadă sau să vorbească.

În fundal, se auzea tema din Cinema Paradiso.

Îl puteam simți cum alunecă deja către infinit.

— Sto passando una primavera critica, la più critica della mia vita.

„Trec printr-o primăvară grea, cea mai grea din viața mea“, mi-a spus în timp ce cânta muzica.

Pentru o clipă, am simțit un miros de eucalipt și iarbă tânără. Am văzut-o pe Zoela alergând printre tufele de dafin, cu pielea ei maro-aurie strălucind în soarele sicilian de primăvară. Primăvara. El botezase acel moment „primăvara lui“.

— Aș vrea să întâlnești dragostea într-o zi. O altă dragoste. E prea frumoasă iubirea ta ca să n-o împărtășești.

A spus-o cu seninătate, fără nici cea mai mică urmă de supărare sau echivoc. Ca și cum ar fi fost cel mai firesc lucru pe care un soț i-l poate spune soției lui.

— Vreau să-ți trăiești viața.

— Nu face asta, i-am zis. Te rog. Nu.

Dar știam că avea nevoie să spună lucrurile astea. Era ciudat de lucid. Mintea îi era limpede precum cristalul. Apoi a început să nu mai fie.

Am simțit cum energia lui o lua pe alt drum, în vreme ce stăteam întinsă lângă el. Din clipa în care ne cunoscuserăm, trupul lui se ancorase de al meu. Acum îl simțeam cum se transforma, în căutarea unei axe noi.

— Unde mă duc? a întrebat privindu-mă, dar fără să mă vadă.

— Nu știu, dar cred că e frumos acolo. N-o să-ți lipsească nimic, îți vei găsi liniștea.

I-am mângâiat dosul palmei, lăsându-mi degetele să le maseze ușor pe ale lui.

— Trezește-mă când se întoarce Zoela, a spus el și a închis ochii.

— Sigur.

Am ieșit din cameră, lăsându-l să se odihnească.

La două case mai jos, clopotele bisericii au bătut de ora unsprezece dimineața. Uneori uram faptul că împărțeam strada cu o biserică. Clopotele punctau momente ce nu aveau nevoie să fie marcate.

În sufragerie, tata, mama mea vitregă, Aubrey, și sora mea, Attica, se strânseseră în jurul mesei. Conduceau ceea ce putea fi descris drept centrul de comandă al sanatoriului nostru improvizat — răspundeau la telefoane, anunțau familia, coordonau vizitatorii. Între noaptea de vineri, când îl adusesem pe Saro acasă cu ambulanța, și această dimineață, o lume întreagă se schimbase. Mama plecase din L.A. și se întorsese la Houston, la muncă. Tata și Aubrey veniseră să-i preia rolul de reazem al familiei. Soră-mea făcea naveta între casa ei și a mea, luând de-ale gurii și făcând tot felul de comisioane, ajutând cu îngrijirea și asigurându-se că Franca și Cosimo aveau mâncare și orice alt lucru de care ar fi putut avea nevoie. Unul dintre verii lui Saro venise cu avionul din Buffalo, New York, pentru a-și lua un ultim rămas-bun. Franca și Cosimo se adunaseră și ei în jurul patului lui Saro, împietriți de durere, pentru a-și lua propriul rămas-bun, înainte de a se îmbarca în avionul care urma să-i ducă înapoi în Sicilia. Acest du-te-vino al familiei era amețitor.

Când s-a întors de la școală, Zoela s-a dus țintă în camera tatălui ei. I-a spus că e un „somnorilă“ și l-a întrebat dacă poate primi și ea o înghețată pe băț.

Mai târziu, în timp ce el se odihnea, am luat și noi cina la căpătâiul lui. Apoi Zoela s-a uitat la Motanul încălțat și i-a dat bunicului unghiile cu ojă, pentru că asta își dorea ea și pentru că nimeni nu voia s-o lipsească de încă o bucurie, pe lângă toate câte i se luaseră deja. Când a fost să-i ureze noapte bună lui Saro, i-a spus și că-l iubește. Apoi am dus-o la culcare.

Dormea deja de vreo două ore, când respirația lui Saro s-a schimbat. Am chemat-o imediat pe sora Cathy.

— Este ceea ce cred eu? am întrebat-o.

Asistenta de la spital îmi dăduse o broșură cu lucrurile la care trebuia să mă aștept în ultimele etape înainte de moarte.

— Da.

Cathy era calmă, puternică, farul meu în mijlocul beznei.

Butelia de oxigen a scos o bolboroseală.

— Cât mai are?

— Depinde. Fiecare e diferit. Ar putea continua așa o vreme, chiar și o zi sau două.

M-am aplecat peste bara laterală a patului. Cromul era rece, în ciuda căldurii care îmi năvălise în cap. N-o să pot rezista zile.

Am luat mâna lui Saro într-a mea. Nu a reacționat. Dar atingerea lui încă îi conținea prezența. Sămânța de viață din el. I-am masat degetul arătător și m-am uitat spre Cathy. Ne cunoștea suficient de bine încât să înțeleagă că trebuia să iasă din cameră. Ușa s-a închis cu un scârțâit în urma ei, iar eu m-am întors din nou către el.

Acesta era momentul. Sosise.

— Saro, fii blând cu mine, te rog. Iubire, ajută-mă.

În următoarele șase ore, cât noaptea a tot înaintat spre dimineață, am stat la căpătâiul lui. L-am ținut de mână, l-am sărutat încontinuu, săruturi cu nimic diferite de cele pe care i le dădusem timp de aproape douăzeci și unu de ani, cotidiene, dar nu sărăcite de rutină. Și i-am vorbit.

— Ai fost un partener extraordinar și un tată incredibil. A fost o onoare să te am în viața mea. Te voi iubi pentru eternitate. Este în regulă să te duci acum, dragostea mea.

Îi șopteam încet, la ureche. Simțeam cum mi se întorcea pe buze căldura propriei mele răsuflări.

— Corpul acesta te-a slujit bine, dar acum îl vei părăsi. Amore, te voi primi mereu în visele mele și aștept cu nerăbdare următoarea noastră întâlnire. Ti amo, amore mio bello.

Am tot repetat asta ca pe un poem. O mantră. Un refren al iubirii mele. Din nou și din nou. Când am obosit de propriile mele cuvinte, i-am citit din Rumi. I-am mângâiat picioarele. I-am dezmierdat părul. M-am urcat lângă el în pat. M-am dat jos din pat. I-am aranjat pătura de fiecare dată când o îndepărta. Iar când trupul lui a părut în suferință, am chemat sora. I-am șoptit „te iubesc“, în timp ce ea îi picura în gură morfina lichidă cu o pipetă pentru bebeluși, pentru a-i ușura respirația și a-i relaxa mușchii. În fiecare picătură simțeam că se ascunde pumnalul ascuțit al trădării. Morfină. Saro ura drogurile.

Știam că își dorise să rămână lucid și neîmpovărat de ceața sedativelor cât de mult s-ar fi putut.

— Nu e prea mult, chiar trebuie să facem asta? am întrebat-o pe Cathy.

Vocea îmi era slabă, dar plină de o nouă teamă. Oare nu greșesc? Știam că morfina era necesară pentru a ușura moartea. În toate prospectele de la spital scria asta. Și totuși nimic legat de moarte nu era ușor. Nici pentru el, nici pentru mine. Era un travaliu, la fel de greu precum cel de la venirea noastră pe lume.

— Da, așa este cel mai bine. Și, în plus, îi dau doar o cantitate mică, m-a asigurat sora Cathy.

Am privit-o cum zdrobea o jumătate dintr-o tabletă albă. Praful s-a dizolvat rapid în apă, înainte de a-l pune în picurător.

— Îi va ușura detresa respiratorie.

Și așa a și fost.

Pe la trei dimineața, eram epuizată. Am rugat-o pe sora mea să rămână cu Saro. Am urcat la etaj și m-am întins lângă Zoela, în dormitorul meu.

Îi simțeam corpul mititel și cald. Dormea liniștită, sforăind delicat. În acele momente, mi s-a părut și angelică, și puternică. Pentru prima dată, m-am gândit că de-acum eram doar noi două pe lume. Apoi, mi-am permis să

închid ochii. Să savurez acest răgaz. Doar pentru o clipă, mi-am spus. Voi dormi doar un minut.

Următorul lucru de care mi-am dat seama era că sora mea stătea lângă patul meu, în strălucirea răsăritului.

— I s-a schimbat foarte mult respirația, mi-a spus ea. Cred că ar trebui să vii acum.

Am făcut cei patruzeci de pași care despărțeau dormitorul de salonul improvizat.

Când am tras de ușa glisantă, l-am văzut privind spre ea. Se uita drept la mine. Puteam să aud ceea ce știam că erau ultimele lui respirații superficiale.

Oh, dragostea mea.

M-am strecurat lângă el în pat. În ochi avea o lacrimă, una singură.

— Îmi pare rău că te-am făcut să m-aștepți. Am adormit. Dar acum sunt aici. Sunt aici.

Așteptase să fiu alături de el. I-am șters lacrima cu un sărut. După asta, a mai respirat de doar câteva ori. Răsuflări slabe, de-abia auzite, care s-au pierdut apoi în neant, în timp ce stăteam lângă el. Respiram un aer nou, din care el dispăruse.

Mă așteptase la fel cum o făcuse și în Florența, lângă un felinar, în ploaia de iarnă. Părăsise această lume tot atât de statornic în iubirea lui și nu m-am putut împiedica să nu simt că era felul lui de a-mi spune că așa mă va aștepta și în următoarea.

Am rămas acolo, în tăcere, încă multă vreme. Aerul era plin de o energie care pulsa. L-am sărutat din nou. Poate că simțeam nevoia să mă asigur că plecase, că sufletul îi părăsise trupul. Au trecut douăzeci de minute. Niciun suflu. Până la urmă, am reușit să mă adun suficient cât să mă ridic în

picioare. Încercam să-mi fac curaj pentru primii pași într-o nouă viață. Trebuia să mă duc să-i spun fiicei mele că Babbo al ei nu mai era.

Am răsucit mânerul ușii de la dormitorul meu. Era puțin după ora 7 dimineața, iar razele soarelui se strecurau blânde în cameră. Ziua își vedea de drumul ei.

— Draga mea...

Am frecat-o ușurel pe spate. Nu voiam să o trezesc, pentru că, atunci când urma să o fac, viața avea să i se schimbe complet. Cuvintele mi s-au lipit de limbă. Lacrima lui Saro încă îmi stăruia pe buze. Dar m-am forțat să o fac pentru că știam că ceea ce urma să se întâmple acum, felul în care aveam să gestionez totul începând din acest moment, avea să-i rămână în minte pentru tot restul vieții.

— Zoela, amore, i-am spus eu trăgând-o mai aproape și sărutând-o pe obraz. Zoela.

S-a întors. Am sărutat-o din nou. Voiam să o aduc cât de gingaș puteam la realitate, din somnul ei. Era o dimineață pe care avea să și-o amintească pentru totdeauna.

Când ochii i s-au deschis suficient, iar corpușorul îi era cuibărit într-al meu, la fel ca în atâtea alte dimineți de când se născuse, i-am spus:

— Babbo a murit, scumpa mea.

— Când? m-a întrebat ea cu ochii abia întredeschiși.

— În timp ce tu dormeai.

M-a fixat cu o privire lipsită de expresie, fără să înțeleagă ce-i spusesem.

— Cred că ar trebui să mergem jos să-l vedem. Vrea să-i spunem rămas-bun.

Nu a protestat. Am ridicat-o pe șold și am ieșit din cameră.

Când am ajuns la parter, am făcut toate acele lucruri pe care asistenta socială mă învățase să le fac. Zoela i-a citit o poezie și i-a pus o floare. I-am spus amândouă că îl iubim. Am asigurat-o, de două ori, că nu era doar adormit. Oricât de greu îmi era, nu am grăbit-o. A durat cu totul cincisprezece, poate douăzeci de minute. Apoi i-am spus că bunicii ei erau în camera de alături. Bunicul avea să o ducă să ia micul-dejun în oraș, într-un loc la alegerea ei.

Eu am rămas cu Saro încă o oră. Apoi am sunat-o pe Nonna.

— È andato via, i-am spus.

S-a dus.

Vocea i-a devenit tânguitoare înainte să pot spune mai mult. Apoi, s-a lăsat liniștea. O puteam auzi la celălalt capăt al firului cum plângea. Tăcerea ne-a unit și am rămas așa o vreme, până când ea a întrebat cum se simțea Zoela.

— Così così, am spus, și am lăsat tăcerea să ne învăluie din nou.

Apoi am auzit-o ridicându-se și împingându-și scaunul pe gresia bucătăriei:

— Mă duc la biserică să mă rog. De-acum, totul e în mâinile sfinților.

***

Logistica morții a preluat apoi controlul. O sunam și vorbeam cu soacra mea din Sicilia în fiecare zi. Mi-a povestit visul în care îi apăruse Saro și mi-a dat un raport detaliat despre toți cei din satul ei sicilian care veniseră să-i prezinte condoleanțe. Erau conversații dure și scurte, de trei minute, în care mă întreba în fiecare zi despre aranjamentele pentru înmormântare. În Sicilia rurală, morții erau îngropați în douăzeci și patru de ore. Încă din momentul morții lui Saro, Nonna m-a întrebat unde se afla:

— Ma dov'è il suo corpo?

Unde era corpul? Nu și-l putea imagina pe fiul ei suspendat într-un purgatoriu aflat între moarte și odihna veșnică, într-o țară străină. Nu-și putea imagina cum putea fi îngrijit corpul lui de străini, în vreme ce soția lui americancă nici măcar nu știa precis unde se afla. Tot ce puteam să-i spun era ceea ce știam. Că cenușa lui va putea fi ridicată sau livrată în zece zile și că nu va exista nicio înmormântare, ci doar o slujbă de comemorare, o săptămână mai târziu. Și asta i-am spus și ei. Am încercat să explic conceptul de comemorare în italiană, unei femei pentru care un astfel de ritual nu exista. Așa că, a continuat să mă întrebe de corpul fiului ei.

Încă nu-i spusesem că voi aduce o parte din cenușa lui în Italia, conform ultimei promisiuni făcute lui Saro. Nu-i spusesem pentru că nu stabilisem încă toate detaliile. Aveam nevoie de timp ca să procesez tot ce mi se întâmpla. În plus, nu știam când nu voi mai fi copleșită de anxietate doar la gândul de a ieși din casă, darămite de a ieși din țară, cu fiica mea în brațe.

Nici măcar pregătind prânzul nu mă puteam imagina acum.

***

Am pornit gazul și am aprins o flăcăruie în toată bezna aceea. Voiam să dau foc durerii, voiam să-l aduc înapoi. Poate că s-ar fi întors, chiar și numai pentru o clipă, dacă puneam niște apă la fiert.

În timp ce stăteam în bucătăria lui Saro, am aruncat o privire spre familia mea, care se strângea în jurul mesei din sufragerie. Navigau printre aranjamentele pentru funeralii, strângerea lucrurilor din camera de îngrijire și detaliile legate de comemorare. O făceau cu vigoare, în vreme ce eu trebuia să fac eforturi și pentru a bea un pahar cu apă.

Mai devreme, în acea dimineață, mama mea vitregă bătuse la ușa dormitorului meu, după ce Zoela plecase la școală.

— Intră!

Aubrey a apărut în prag, micuță de un metru și jumătate cum era, cu o ceașcă de ceai de mușețel în mână.

— Fac ultima corectură la biografia lui Saro pentru programul memorial. Vrei să o mai citești și tu o dată înainte să o trimit?

Uitasem că îi scrisesem cumva povestea vieții a doua zi după ce murise. Accesele de productivitate maniacală, urmate de ore de incapacitate totală păreau să fie consecințele impactului inițial al pierderii soțului meu. Mi-a întins o foaie de hârtie scoasă la imprimantă — viața lui în șase paragrafe la un rând, cu font cursiv, Corinthian.

Nu mă gândisem niciodată că voi ajunge să scriu necrologul iubitului meu. Dar am făcut-o. De fapt, am extras citate din jurnalul lui, din scrisori, de pe spatele cărților poștale. Lucruri pe care le notase, când și când, în ultimul său an de boală. Lucruri pe care dorise să și le spună lui și altora, lucruri pe care își dorise ca fiica noastră să le cunoască.

Mi-au atras privirea cuvintele din a doua propoziție, cuvintele lui Saro despre originile lui: „dintr-un lung neam de țărani fermieri, care ajunge până în Bizanț, care a muncit din zori și până-n noapte să obțină măsline, lămâi, usturoi și anghinare dintr-un pământ colinar impenetrabil și stâncos“. Ceva mai jos, spunea despre el însuși că era „chef din întâmplare“. Iar undeva și mai jos, într-un paragraf despre paternitatea lui, adăugasem un fragment dintr-un poem pe care îl scrisese cu ocazia unei zile de naștere a Zoelei. Descrisese apariția, în viața lui, a iubirii pe care i-o purta ca pe „o navă solidă și bine pregătită“, suficient de rezistentă pentru „a traversa ape învolburate“ și „a duce un matelot la el acasă“.

O trapă invizibilă, prin care simțeam cum mă prăbușesc, s-a deschis sub mine în momentul în care i-am înapoiat lui Aubrey hârtia.

— E în regulă, i-am spus.

Mi-a arătat două fotografii de-ale lui Saro și m-a întrebat pe care vreau s-o folosesc. Nu o voiam pe niciuna; îl voiam pe el. Dar am ales-o pe cea pe care i-o făcusem la cea de-a zecea noastră aniversare — cea în care ochii lui arzători păreau să-mi promită o viață întreagă împreună.

M-a întrebat ceva și despre flori albe, și dacă voiam să cânte un solist. M-am concentrat din răsputeri. Am încercat să găsesc răspunsuri prin ceața cenușie din creierul meu, care mă împiedica să-mi duc gândurile până la capăt, după care m-am prăbușit din nou în pat. Am plâns și m-am tânguit în perna lui până când ochii aproape că mi s-au închis, de umflați ce erau.

O oră mai târziu, am coborât la parter și mi-am găsit familia strânsă în jurul mesei.

— Nu cred că pot să merg la slujba pentru Saro. Nu, nu cred că pot. O să stau acasă. Vă duceți voi, i-am anunțat.

Ai mei m-au convins cu blândețe să nu fac asta. Mi-au promis că mă vor sprijini. Prietenii treceau pe la noi în fiecare zi, unu câte unu sau în grupuri mici. Mă îmbrățișau, după care ne așezam pe canapea și rămâneam privind în gol, refuzând parcă să credem că era adevărat. Așa era moartea. Spectrul ei, teribil și perfect posibil, ne bântuise în toți acești ani de boală ai lui Saro. Iar atunci când s-a întâmplat cu adevărat, nimănui nu-i venea să creadă. Peste mine se prăvăliseră, în plus, și uzura, și buna ei prietenă, anxietatea paralizantă. Mă simțeam la fel de nou ivită pe lume ca în ziua în care mă născusem. Și la fel de vulnerabilă.

Aubrey, într-un gest de mare generozitate, hotărâse să se mute temporar la noi. Fusese alături de mine cu trei zile în urmă, când o terapeută specializată în doliu mă sfătuise ca eu și Zoela să nu rămânem singure timp de cel puțin trei luni de acum înainte. Nu cred că femeia spusese asta la propriu, dat fiind că Aubrey locuia la patru state distanță de noi, în Texas. Aubrey, însă, auzise îndemnul. Și fiind ea cine este, și văzând cu ochii ei cum stăteau lucrurile, a înțeles că nu eram în niciun caz capabilă să am grijă de mine însămi, darămite și de un copil. Și eu, și Zoela eram răni deschise și orice sarcină, oricât de simplă, ne cerea eforturi uriașe. Până și sunetul apei curgând îmi rănea timpanele, iar Zoela plângea de la opt seara până la miezul nopții, în fiecare noapte, strigându-și tatăl și rugându-l să vină înapoi. Când am încercat să mă urc la volan, mi-a luat mai mult de zece minute doar ca să dau cu spatele și să ies în drum. Spațiul și timpul mă făceau să mă simt dezorientată, inundându-mi memoria. Pieptul mi se umplea de panică încă înainte de a mă da jos din pat și mâncam de mântuială. Așa că Aubrey a rămas cu noi ca să se asigure că făceam baie, ca să-i pregătească Zoelei

prânzul și să-mi aranjeze frumos patul, cu colțul păturii îndoit, doar ca să mă pot prăbuși din nou în el, după ce îmi lăsasem fiica la școală în prima zi.

Comunitățile de la școala Zoelei și de la fosta ei grădiniță ne înconjuraseră cu toată grija în timpul ultimelor zile ale lui Saro, precum și în timpul priveghiului, organizând mese. Un flux constant de mâncare fusion din sudul Californiei, preponderent vegetariană. Primisem o mulțime de mâncare de înaltă calitate, de la bucătari amatori, dar serioși, din jurul nostru. Și totuși, când Zoela și cu mine ne-am așezat să le mâncăm, textura și gustul lor nu ne erau deloc familiare și ni s-au părut greu de digerat.

Terciul era considerat o mâncare de consolare și alinare în Texas, rezervată perioadelor dificile. Porumbul din care se obține acesta părea să fie înscris în genele texanilor. În vremuri grele, păstrau întotdeauna o oală pe aragaz. Terciul lui Aubrey, făcut cu unt, era singurul lucru pe care îl puteam înghiți. De fiecare dată când mergeam să-mi pun câteva linguri pe o farfurie, mă ducea cu gândul la polenta lui Saro, deși îi lipseau culoarea și aroma naturală ale acesteia. Acoperit însă de un strat generos de unt și asezonat cu sare, terciul se duce ușurel pe gât. Cu toate că am apreciat din tot sufletul mâncarea ce ne-a fost dăruită în acele săptămâni, ba de multe ori chiar am plâns de emoție la vederea generozității fără limite a cercului nostru de prieteni apropiați, din punct de vedere emoțional, o spun cu toată sinceritatea, a fost indigestă. La fel ca și noua mea viață. Quinoa, în special, devenise agresorul meu personal în timpul doliului. Chiar dacă înainte îmi plăcuse la nebunie, în perioada aceea de suferință a devenit dificil de mâncat, dificil de digerat, dificil de transformat în ceva care să-mi aducă alinare. Nici mâncarea comandată nu era mai bună. Semnam pentru livrare, luam punga, o desfăceam și mă uitam la mâncarea aceea călâie, cu aspectul și textura distruse de umezeala închisă în plastic și aluminiu. O învârteam prin farfurie, pentru că toți cei din jurul meu îmi tot spuneau să mănânc. Gândul că va trebui să-mi duc întreaga existență doar cu așa ceva îmi rămăsese înfipt adânc în minte — un alt fel de pierdere, greu de explicat cuiva care nu fusese niciodată iubit de un chef.

Acest aspect al doliului meu a fost cel care m-a condus în bucătărie. A fost vorba deopotrivă de instinct și de dorință. A fost și frică, de asemenea. Voiam să fiu aproape de soțul meu. Familia mea a intuit ce simțeam și m-a

lăsat pentru prima dată singură acolo după o săptămână. Am înțeles că, în această primă încercare de a găti de una singură, durerea mea îmi cerea să o iau încet. Să-mi simt mai întâi drumul. Să am încredere că voi fi condusă în direcția corectă.

— Începe cu soffritto, mi-ar fi spus el.

Așa că asta am și făcut. Am tocat prima mea grămăjoară de usturoi. Am netezit-o cu palma, formând o linie subțire și albă, așa cum îl văzusem pe Saro făcând la începutul a mii de mâncăruri. Palma lui a fost cea care a ghidat usturoiul către ceea ce avea să urmeze.

Îmi spusese că „este o plantă modestă, dar care adaugă o doză de curaj în fiecare fel de mâncare. Și trebuie pus cu măsură".

Il soffrito este un act de supunere, ceapa și usturoiul se supun uleiului.

Gătitul înseamnă supunere. Întotdeauna îmi demonstrase asta.

Așa că am tăiat apoi ceapa, în cubulețe mai mari.

Îl văzusem pe Saro cum aducea ingredientele crude într-o stare în care acestea se predau, eliberându-le forma și aroma pentru a crea ceva cu totul nou. El era maestrul meu alchimist. Mă simțeam precum ceapa pe care tocmai o pusesem în tigaie, translucidă și vulnerabilă.

Am vrut să mă întorc la primele gusturi — acel risotto con sugo verde pe care îl mâncasem la Acqua al 2. Și atunci am înțeles că tot ce avea să mi se întâmple în continuare — în fața acestui aragaz, în casa mea, în lume — va însemna, de acum încolo, o viață de prime gusturi încercate pentru a doua oară.

Fai una salsa semplice — fă un sos simplu, așa mi l-am imaginat spunând.

Am întins mâna după o sticlă de sos de roșii, ultima dintre cele aduse vara trecută din Sicilia care se mai afla în dulap. Am deschis-o și am turnat în tigaie, peste soffrito, o vară siciliană lichidă.

— Pune busuioc, nu dafin. Adaugă puțin zahăr, ca să reduci aciditatea.

Am imitat mișcările și gesturile pe care mi le arătase Saro, apoi am amestecat.

Un piatto di pasta ti farebbe bene, amore. O farfurie de paste o să-ți facă bine. Acesta fusese mereu sfatul lui.

Ca și apa, îndoiala este fluidă. La o săptămână după moartea lui Saro, mă îndoiam că aș putea face mare lucru, fie în bucătărie, fie în viață. Dar să pun o oală cu apă la fiert știam. Am privit-o cum umplea vasul, conștientă de fluiditatea și flexibilitatea ei. Așa era și existența mea acum, ceva care curgea după cum îi cerea viața asta capricioasă?

Am oprit apa și am pus oala pe plită. Am adăugat sare și am așteptat să fiarbă.

— Un pumn înseamnă o porție. Fă întotdeauna doi pumni. Șase, dacă vin și prieteni în vizită.

Șase pumni de paste păreau ceva inimaginabil. Deocamdată, mă puteam descurca doar cu gândul de a pregăti o singură porție de pasta col sugo di pomodoro.

Douăsprezece minute mai târziu am scurs pastele, lăsând aburii să-mi încălzească fața. Am amestecat spaghetele cu sosul pe care îl făcusem, terminând pastele în tigaie, în stil italian. Făcusem prima mea mâncare pentru o persoană în bucătăria lui Saro.

Am luat o înghițitură. Nu era grozavă, dar nici rea nu era. Simțeam gustul îndoielii și al iubirii, poate un vârf de cuțit de încredere și o lingură de dârzenie. După câteva guri, am dat farfuria la o parte. Și în timp ce mă uitam în curtea noastră din spate, spre smochinul ale cărui fructe văratice, deja complet formate, își îndreptau fața spre soare, am luat o hotărâre: voi duce cenușa lui Saro în Sicilia în această vară. Îmi voi ține promisiunea făcută iubitului meu și, cu ocazia asta, poate voi descoperi o nouă promisiune pentru mine și pentru un viitor care în acel moment mi se părea de neînțeles.

4 Ritual al indienilor americani, care cred că, prin arderea salviei, o persoană sau un spațiu pot fi protejate și curățate de energii negative (N.t.).

5 Bunică, în limba italiană (N.t.).

O vilă. O mătură

Saro a preluat inițiativa în privința relației noastre, care trebuia să prospere chiar și așa, de la distanță. Când m-am întors în Statele Unite, după șederea mea prelungită la Florența, a conceput un plan: urma să mă întorc în Italia, pe perioada verii, și să citesc pe plajă tot ce îmi doream, în timp ce el avea să lucreze, în acel sezon, ca chef bucătar pe insula Elba. M-a vizitat la Wesleyan în toamna ultimului meu an de colegiu, apoi a venit din nou pentru ceremonia mea de absolvire, din primăvară. După ce am terminat studiile, a căutat un apartament pentru noi în Florența, în timp ce eu jucam în piese de teatru estivale în Berkshires, până când aveam să ne hotărâm ce urma să facem mai departe. Ne descurcam așa, cu fusuri orare diferite, cu un ocean între noi, în două limbi și în două etape diferite ale vieții. Și chiar dacă nu îi cunoscusem încă părinții, continuam amândoi să visăm că relația noastră avea să dureze; iar eu, mai curând decât m-aș fi așteptat, am început să zăresc la orizont îndeplinirea unui alt mare vis: o carieră de actriță.

În timp ce făceam teatru estival, un impresar din New York a acceptat să mă reprezinte. Mi-a luat doar o jumătate de secundă să decid că viitorul meu se afla la New York, nu în Italia, așa cum ne gândiserăm eu și Saro. Și de-abia așteptam să-i dau vestea. L-am sunat de la un telefon public, aflat pe marginea unui drum din Great Barrington, Massachusetts. Eram în pauza dintre două repetiții.

— Din fericire, oamenii mănâncă peste tot în lume, a spus el cu o voce entuziasmată. Pot să fiu chef oriunde.

O lună mai târziu, a hotărât să-și vândă partea lui din noul bar de succes pe care îl deschisese împreună cu niște prieteni. După două luni, își dădea demisia și de la Acqua al 2 și era gata să se mute la New York.

— Ești sigur? l-am întrebat eu.

Pe atunci locuiam la New York și dormeam pe canapeaua mătușii mele, în Upper East Side, ca să economisesc bani, în timp ce ziua urmam cursuri de actorie, iar seara eram chelneriță.

— Bineînțeles. Nu-mi pot închipui viitorul fără tine, mi-a declarat el.

De-abia așteptam să mi se alăture în State, dar știam că va mai avea nevoie de câteva luni pentru a pune la punct lucrurile în Florența și că îi va fi foarte greu să-și ia rămas-bun de la toți prietenii săi.

Știam însă că îl bucura ideea de a se muta în America. Speram să o vadă ca pe o revenire firească. La urma urmei, își petrecuse adolescența în Buffalo, New York, când părinții lui emigraseră aici pentru o scurtă perioadă. Tatăl lui lucrase într-o fabrică de paste, iar mama lui obținuse un loc de muncă, în ture, la o linie de asamblare a jachetelor. Tatăl lui ura zăpada, iar mamei sale îi fusese repartizată extrem de plictisitoarea sarcină de a atașa același rever, la același stil de jachetă sport pentru bărbați, timp de trei ani. Saro îmi povestise despre deziluzia pe care o trăiseră, despre felul în care li se evaporase visul american. Familia se întorsese în cele din urmă în Sicilia când el avea șaptesprezece ani și tocmai absolvise un liceu american. El nu voise să plece înapoi.

La acea vreme, povestea părinților săi, care din fermieri deveniseră muncitori în fabrici, apoi din nou fermieri, fusese elementul esențial al cunoștințelor mele despre ei. Pe lângă asta, mai știam că niciunul dintre ei nu avea mai mult de cinci clase. Am simțit empatie la gândul monotoniei deprimante în care îmi imaginam că se scurseseră anii pe care îi petrecuseră în Buffalo. Și eram curioasă să-i cunosc pe cei care putuseră să-și ia copiii și să se mute în țara tuturor posibilităților, pentru ca apoi să-i ducă înapoi în Sicilia, unde Saro spunea că au avut mai puține oportunități. Părinții lui mi s-au părut hotărâți, muncitori și dedicați, chiar dacă nu foarte creativi — lucruri pe care le puteam spune și despre unele dintre rudele mele. Ceea ce nu înțelegeam, încă, era rezistența lor; complexitatea și profunzimea conflictului care le străbătea relația. Această realitate m-a izbit cu doar două nopți înainte ca Saro să plece în sfârșit din Florența și să vină la mine, la New York City.

— Cum adică nu le-ai spus încă?

Mă plimbam înainte și înapoi prin apartamentul sărăcăcios mobilat pe care reușisem să-l găsesc pentru noi în Upper West Side, cu răsuflarea tăiată de la cele cinci etaje fără lift. Îl alesesem pentru că așa mi se părea pe-atunci că trebuia să arate primul apartament al unui cuplu: spațiu interior și exterior, pereți de cărămidă, o bucătărie mică, dar funcțională, și un șifonier suficient de mare încât să încapă în el majoritatea hainelor mele și o parte dintr-ale lui. Tocmai mă întorsesem de la serviciul meu de chelneriță la Jekyll and Hyde, un bar tematic din West Village, eram nervoasă și nu-mi venea să cred ce auzeam.

— Nu le-am spus, pentru că este prea important, mi-a explicat el.

Vocea îi era crispată și ușor grăbită. În spatele lui puteam să aud sunetele străzii italiene — Vespa-uri și sirena unei ambulanțe în depărtare.

Era spre sfârșitul lui noiembrie. Pentru o clipă, mi-am imaginat castanele coapte în butoaie de oțel și oamenii sorbindu-și ciocolata caldă în Piazza della Signoria. Cuvintele lui m-au adus însă brutal la realitate.

— Bineînțeles că este foarte important. Ne mutăm împreună. În America! Chiar cred că trebuie să-i anunți.

Încercam din răsputeri să fiu înțelegătoare, dar mă enerva felul în care gestiona situația.

— O să-i anunț, o să-i anunț, a răspuns el.

— Saro, pleci în două zile!

— Știu. Trebuie doar să mă gândesc cum să le spun. Vor fi distruși. Vor crede că n-o să mă mai vadă niciodată.

— Ce? De ce să creadă așa ceva?

— Din cauză că, pentru ei, când oamenii pleacă din Sicilia nu se mai întorc. Viața în America înseamnă să-ți uiți căminul.

Îi simțeam mâhnirea în voce.

— Dar n-are niciun sens. Poți să zbori înapoi în Sicilia oricând vrei.

Îmi scosesem tricoul negru de la muncă, rămânând doar în sutien, și stăteam la fereastra din spate a apartamentului, cea care dădea în balconul dinspre strada 91, fără să-mi pese dacă mă vedea cineva.

— Ai un unchi în Buffalo. Vrei să spui că nu mai merge niciodată în Sicilia?

— Poate o dată la doi, trei ani. Dar viața lui este în America acum. Și familia lui. Sicilia este trecutul. Este un loc pe care îl vizitezi, nu în care stai.

Aveam concepții diferite în privința mobilității. Eu călătoream cu avionul încă de la zece ani. Saro, însă, făcuse prima lui călătorie lungă atunci când venise în Statele Unite cu un vapor — un adevărat pachebot transatlantic, ce purta numele de SS Michelangelo. Cele trei săptămâni, cât a durat drumul, și le-a petrecut într-o cabină de clasa a treia. Prima dată când a zburat a fost atunci când familia lui s-a întors în Sicilia. Și cu toate că venise să mă viziteze de mai multe ori în Statele Unite, acum părea să sugereze că reîntoarcerea în Sicilia era cumva diferită, dacă nu fizic, măcar emoțional.

Am continuat să-l presez.

— Bine. Atunci, promite-le că o să-i vizitezi des. Și cu asta, basta.

— Nu e așa de simplu. Nu am de gând să merg acolo până când nu te pot lua cu mine. Iar momentul ăla e departe. Cine știe când se va întâmpla asta?

— Stai, ce vrei să spui?

Era pentru prima dată când spunea ceva ce, până atunci, rămăsese nespus. În cei doi ani de când eram împreună, nu vorbiserăm niciodată despre o vizită a mea la părinții lui. Fuseserăm atât de ocupați să ne păstrăm relația la distanță — cumpărând bilete de avion spre și dinspre Statele Unite și Italia —, încât gândul că ar trebui să merg în Sicilia nu mi-a trecut niciodată pe deplin conștient prin minte.

— Că încerc să-mi țin viața personală departe de părinții mei. Am învățat asta cu Valentina.

Valentina era fosta lui iubită. Fuseseră împreună cinci ani, înainte ca ea să devină budistă și să-și mute lucrurile din apartamentul în care stăteau în timp ce el era la muncă. Valentina era numele de cod pentru „relație eșuată“.

— Ce anume ai „învățat“ cu Valentina?

— Că părinții mei nu sunt de acord cu relațiile interculturale. Putem să vorbim despre asta altădată, de exemplu, când ajung și eu acolo?

Voia să pună punct conversației.

— Stai! Ce vrei să spui?

Între timp îmi scosesem și jeanșii de lucru, îmi pusesem un trening de casă și mă așezasem pe canapea, cu gândul de a-mi desface o sticlă de vin.

— Valentina era italiancă!

— Nu, era din Sardinia.

— Sardinia e parte din Italia.

— O parte din Italia. E o insulă departe de Italia. A fi sard e diferit de a fi italian și cu siguranță diferit de a fi sicilian. Părinții mei nu au fost niciodată de acord să fim împreună și nici nu s-au înțeles cu ea. Când am dus-o acolo în vizită, Valentinei nu i-a plăcut deloc, iar tata i-a spus mamei că relația noastră nu avea să meargă niciodată. Tembi, asta n-are nicio importanță.

Ajunseserăm prea departe cu o conversație care nu ar fi trebuit niciodată să fie purtată la telefon și, pe deasupra, cu un ocean între noi.

— Acum chiar trebuie să plec, pe bune.

— Bine, dar asta s-a întâmplat atunci. Ce legătură are cu faptul că le-ai spune că te muți aici?

Știam ce legătură avea, dar voiam să-l aud pe el spunând-o.

— Vor crede că m-au dezamăgit ca părinți. Că, necăsătorindu-mă cu o italiancă sau o siciliancă, îi abandonez. Dar eu te iubesc. Asta e tot ce contează. Iar acum, chiar trebuie să trec pe la Acqua al 2, înainte de a pleca.

— Trebuie să rezolvi asta, Saro. Trebuie! Și te iubesc și eu.

Întreaga situație m-a făcut să înțeleg puțin mai mult cât de profundă trebuie să fi fost ruptura din relația lor. Iar toată povestea cu Valentina mi s-a părut pur și simplu absurdă. Era ca și cum ai spune că o persoană din Louisiana nu putea să aibă o relație reușită cu cineva din New Jersey. Simțeam că mi se urcă sângele la cap, doar gândindu-mă la toate astea. M-am ridicat de pe canapea și mi-am turnat încă un pahar generos de vin, din cel pe care îl poți cumpăra de la orice magazin de băuturi aflat la colț de stradă, cu mai puțin de zece dolari. În ciuda faptului că încercam să-i împing pe părinții lui Saro la marginea minții, înăuntrul meu simțeam un amestec ciudat de confuzie, frustrare și furie față de acei oameni de la munte pe care nu-i întâlnisem niciodată. Mai mult de-atât, păreau să-mi paralizeze bărbatul, altfel perfect capabil să ia hotărâri, într-o stare de indecizie în care nu știa dacă putea vorbi cu ei chiar și despre cele mai importante aspecte ale vieții sale. Iar dacă ceea ce-mi spusese despre reacția părinților săi față de o prietenă provenită dintr-o altă insulă mediteraneeană era adevărat, atunci ce naiba ar putea să creadă despre o americancă de culoare din Texas?

Într-o după-amiază înghețată de sfârșit de noiembrie, Saro a ajuns la ușa noastră, după ce a răzbit toate cele cinci etaje de scări cu bagajul său din Italia. Îmi petrecusem întreaga zi într-o euforie maniacală — făcând curățenie, umplând frigiderul, aranjând, iar și iar, noile pernele decorative luate de la Pottery Barn pe canapeaua albă shabby chic pe care o cumpărasem din bacșișurile primite la bar. Îi cumpărasem chiar și ziarul italian preferat și îl așezasem pe blatul din bucătărie. Voiam ca locul să fie perfect și el să se simtă acasă din primul moment în care intra pe ușă. Mi-am imaginat că vom face dragoste, apoi ne vom plimba pe Broadway în căutarea unui loc în care să luăm o gustare târzie, după care ne vom întoarce pe jos acasă, prin West End Avenue.

Primul lucru pe care l-a spus după ce a trecut pragul a fost:

— Am reușit. Sunt aici.

I-am sărit în brațe, mi-am încolăcit picioarele în jurul lui și nu i-am mai dat drumul din strânsoare. Nu puteam să cred că momentul acela era real. M-a ținut așa o vreme, după care i-am făcut turul celor patruzeci și cinci de metri pătrați ai noului nostru cămin. Cel mai mult i-a plăcut peretele din cărămidă aparentă.

— După ce mă instalez, o să fac niște paste și o să-i anunț pe părinții mei că am ajuns.

— Ce au zis când i-ai anunțat că pleci? l-am întrebat cu un ton care încerca să pară relaxat și în niciun caz critic.

— Nu prea multe. Nu sunt prea vorbăreți de felul lor. Tata n-a zis nimic. Mama a oftat și mi-a spus: „Ai grijă de tine".

— Asta-i tot?

Am încercat să nu-mi trădez adevăratele sentimente față de răspunsul lor atât de puțin încurajator și m-am apucat să-l ajut să-și despacheteze câteva haine. Cu toate acestea, nu m-am putut împiedica să nu simt o neliniște și o neîncredere tot mai mari față de acești oameni, capabili să ridice asemenea ziduri între sufletul lor și ceilalți. Astfel de oamenii păreau sortiți să provoace un munte de suferință lor înșiși sau celor din jur.

Despachetatul nu a durat mult. Garderoba lui Saro era minimalistă, în comparație cu a mea, plină de haine în toate culorile și de pantofi cu tocuri de toate înălțimile cunoscute vreodată de populația feminină. Când am terminat, și ultimul tricou a fost pus bine, i-am întins telefonul, ca să-și sune părinții. A răspuns sora lui mai mică, Franca, care se căsătorise de curând și era însărcinată cu al doilea copil.

— Spune-le că am ajuns, l-am auzit zicând pe Saro în italiană.

Apoi au mai vorbit câteva minute în siciliană. Nu eram sigură dacă ceea ce auzeam era un dialect italian sau o limbă în sine, însă, indiferent ce-ar fi fost, nu înțelegeam o iotă. Auzind doar o parte a conversației, îmi era greu să ghicesc dacă părinții lui Saro erau sau nu acasă și încă și mai greu să-mi dau seama cum îl făcea pe Saro să se simtă acest telefon. După ce a închis, doar

mi-a zâmbit și a luat-o spre bucătărie. Oricât de mult mi-aș fi dorit să-i pun o groază de întrebări, am ales să o las așa. Era evident obosit. Era prima noastră seară într-un oraș nou, începutul noii noastre vieți. Tot ce-mi doream era să facem dragoste, să mâncăm și, poate, să ne plimbăm pe malul Hudsonului. În clipa aceea, eram mai mult decât hotărâtă să-i las pe părinții lui să rămână la marginea vieții noastre de vis, care abia începea să devină realitate.

***

Saro frământa delicat aluatul proaspăt de paste cu mâna, în bucătăria noastră de mărimea unui timbru poștal. M-am dus în spatele lui și, privindu-l peste umăr, i-am spus:

— Cred că ar trebui să ne căsătorim.

În cele trei zile de când sosise aici, doar la asta mă gândisem. Mai vorbiserăm despre asta, la modul general, în ultimele luni, dar acum, că locuiam împreună, dorința căpătase o notă de urgență.

El nu și-a ridicat privirea.

— Sigur, bineînțeles.

Să-i cer să se căsătorească cu mine în timp ce făcea paste mi s-a părut cel mai natural și mai logic lucru cu putință.

— Avem nevoie de ea pentru Serviciul de Imigrări. Trebuie să ai statut de rezident permanent, ca să poți lucra. Putem să ne ducem la primărie.

A pus aluatul pe un tocător și l-a tăiat în fâșii lungi de treizeci de centimetri, pe care le-a rulat apoi în tuburi lungi și subțiri.

— Bineînțeles, hai s-o facem, amore, a spus el și s-a întins către mine să mă sărute, genul de sărut simplu și afirmativ, în același timp.

O jumătate de oră mai târziu mâncam și priveam spre spatele clădirilor din piatră brună de pe strada 91, care se vedeau dincolo de terasă. Căzuserăm de acord să nu spunem nimănui despre planul nostru de a ne căsători. Nunta puteam s-o facem și mai târziu. Deocamdată, voiam ca acest moment să fie numai despre noi doi. Am ales-o pe Susan, prietena mea apropiată din timpul colegiului, să ne fie martor. Susan știa să țină un secret și îi plăcea tot ce era romantic. Lucra la World Trade Center, lângă primăria din sudul Manhattanului. Am sunat-o și a fost imediat de acord să ne întâlnim în pauza de prânz și să ne fie martoră.

Am depus o cerere pentru un certificat de căsătorie și ne-am dus în West Village să ne luăm verighete. Erau niște benzi simple din argint — două la douăzeci de dolari —, cumpărate de la un vânzător care mai avea și tămâie, cleștișori pentru jointuri și tricouri cu I LOVE THE BIG APPLE. Ne-am pus verighetele și ne-am dus după colț, să bem un capuccinno la Caffè dell'Artista, pe Greenwich Avenue. Iubeam cafeneaua aceea, cu mesele ei antice care nu semănau una cu alta, cu lămpile boeme și canapele moi peste tot. Dar ceea ce îmi plăcea cel mai mult acolo era obiceiul clienților de a lăsa câte un mesaj despre aspirațiile lor, o confesiune, o dorință sau citate literare în sertarele meselor din local. Uneori, erau chiar scrisori întregi de dragoste, scrise cu ani înainte. În ziua aceea, am lăsat și eu un mesaj: „Vreau să-mi petrec viața în iubire și prietenie".

Când am ajuns în cele din urmă în micul birou guvernamental, cu judecătorul de pace pe un podium și o fărâmă de priveliște spre East River zărită printr-o mică fereastră, mă simțeam ametită în bluza mea albă cu flori și o pereche de pantaloni negri cu pense. Saro avea în mână ziarul lui italian. Susan, care era foarte emotivă de felul ei, stătea în spatele nostru, toată în lacrimi. Îl țineam pe Saro de mână și nu-mi venea să cred cu ce viteză ametitoare căsătorea oamenii funcționarul guvernamental. În mai puțin de cinci minute eram soț și soție și niciuna dintre familiile noastre habar n-avea. Exact ceea ce ne doriserăm.

Când am lăsat în urma noastră cotloanele întunecate ale primăriei, soarele strălucea cu putere. Ne-am gândit că cel mai potrivit ar fi să sărbătorim cu o felie de pizza și cu o plimbare agale înapoi către casă. Fiindcă, nu-i așa, o singură dată puteam să traversăm Manhattanul ca proaspăt căsătoriți. Am

luat-o pe traseul pitoresc, oprindu-ne în Chelsea, traversând Times Square și trecând apoi pe lângă Lincoln Center, înainte de a ne întoarce la apartamentul nostru de pe strada 92. Ne-am oprit să cumpărăm brânză de la Zabar's. În seara aceea, am mâncat pecorino ras peste alte paste făcute de Saro. Am turnat vin în pahare și am închinat unul pentru celălalt. Viața mea părea plină de posibilități acum. Îl aveam alături pe bărbatul visurilor mele și simțeam că și cariera la care visasem dintotdeauna se afla la doar o aruncătură de băț. Pătrunsesem pe un tărâm magic.

***

— Trebuie să le spui, i-am zis lui Saro într-o dimineață târzie, în timp ce făceam jogging în jurul glorificatului helești municipal numit Hollywood Reservoir, cocoțat pe un deal luxos, printre proprietăți ale vedetelor și eucalipți.

Timpul petrecut împreună în New York se dovedise a fi scurt. După ce am aterizat într-un rol secundar recurent într-o telenovelă — prima mea apariție pe un generic TV —, m-am ales imediat și cu un agent, care mi-a spus că trebuia să ajung cât de repede puteam în Los Angeles. Nu aveam nici mobilă, nici locuri de muncă, doar aspirații din plin. Mi-am programat prima audiție și imediat după asta i-am spus lui Saro: „Cred că m-aș putea obișnui cu o astfel de viață".

De când ne aflam în L.A., anii zburaseră într-o succesiune grăbită de audiții, scenarii, refuzuri și încercări de a descoperi unde se putea bea cea mai bună cafea italiană. Încă nu cunoșteam prea multă lume, iar întinderea orașului era năucitoare. Dar ne distram făcând planuri pentru nunta oficială, care urma să ne ducă înapoi la Florența, pentru a face schimb de inele și jurăminte în fața prietenilor și a familiei.

În cei aproape cinci ani de când eu și Saro eram împreună, de-abia dacă schimbasem câte un salut cu părinții lui, la telefon. Dar chiar și așa, tot a fost

o surpriză pentru mine să aflu că Saro încă nu le spusese părinților săi că urma să ne căsătorim (din nou), de data aceasta în Italia.

Invitațiile fuseseră comandate în engleză și în italiană. „Vă rugăm să ne faceți onoarea de a participa la nunta lui...“. Saro inscripționase un inel cu safir, potrivit mai degrabă pentru o mare doamnă, cu fațete atât de insolent de albastre, încât până și Mediterana avea să se înverzească de invidie. Era un Ceylon Royal Blue oval, de cinci carate, flancat de șase diamante tăiate rotund, într-o montură antică din aur alb și galben de 18 carate. Știam că îmi va lua o viață să ajung să mă maturizez îndeajuns pentru acest inel. Toate începeau să se lege.

— Știu, știu, a continuat el conversația.

Se chinuia să respire, el fiind țestoasa pe lângă iepurele în care mă transformam eu, când venea vorba de alergat.

— Ia-o mai încet!

— Deci când? am reluat conversația în intimitatea micuței noastre Toyota, în timp ce coboram pe serpentinele din Hollywood Hills și Saro căuta pe podeaua mașinii vreo sticlă de apă rătăcită. Orice menționare a părinților săi îi amintea de relația lor încărcată de dezamăgire, îngrijorare și teamă. Acestea fuseseră puncte de fractură între ei cu mult timp înainte ca el să se îndrăgostească de mine.

— Nu la telefon. Trebuie să o fac în felul meu, a spus el, debordând de o furie ce continua să crească, în momentul în care întorcea cheia în broasca apartamentului nostru de pe Kenmore Avenue din Los Feliz.

— Saro, n-o să ieși din casa asta până nu te așezi la masă să scrii scrisoarea, i-am spus, strecurându-mă pe lângă el pentru a fi prima care intra la duș și pentru a-i împărtăși concluzia mea finală.

După exact cinci ciorne, trei zile și două nopți de insomnie dureroasă, Saro avea, în sfârșit, o scrisoare de trimis. Aceasta zicea așa (în italiană):

Dragă mamă și tată,

Am sperat să nu fiu nevoit să vă dau această veste într-o scrisoare, dar nu există nicio cale să v-o spun eu însumi. Mă însor. O iubesc pe Tembi și vrem să ne petrecem restul vieții împreună. Nunta va avea loc la Florența, vara aceasta, pe 26 iulie. Sper că veți alege să veniți. Vă aștept cu drag.

Fiul vostru,

Saro

Am pus scrisoarea la poștă și apoi am așteptat.

Două săptămâni mai târziu, când a venit răspunsul din Sicilia, a fost unul hotărât și livrat printr-un apel telefonic de trei minute, întrerupt de tot felul de pârâituri. Tatăl lui, Giuseppe, i-a spus: „Non ho più figlio“. Nu mai am niciun fiu. Saro a fost devastat. Mă durea să-l văd cum se retrăgea în sine, dar, în același timp, era ca și cum aș fi încercat să alin un animal rănit, fără să am nicio cale prin care s-o fac. Am încercat să-l înveselesc, dar eram strivită de greutatea propriei mele dezamăgiri și lipse de speranță. Nu mă așteptasem niciodată la așa ceva.

Dacă neîncrederea ar fi avut servitori, tatăl lui Saro ar fi fost cel mai loial dintre ei. Ajunsesem la această concluzie din puținul pe care mi-l împărtășise Saro despre el, fără nicio tragere de inimă, de-a lungul anilor. Știam, de exemplu, că Giuseppe nu mai vorbea cu propriul cumnat de aproape douăzeci de ani din cauza unei glume — nu-i plăcuse poanta. Mai știam, de asemenea, că își făcea propriul vin și cultiva usturoi; că avea platfus și genunchi noduroși; că prefera să joace cărți, nu domino, dar niciodată pe bani. Banii îi ținea într-un teanc bine strâns și înfășurat în plastic, îndesat între șipcile de sub salteaua sa. Rareori la bancă. Avea mai multă încredere în oficiul poștal decât în bancă, pentru că poștașul locuia în satul lui și știa unde să-l găsească. Bancherul era din satul vecin. Practic, Giuseppe nu avea încredere în nimeni născut în afara granițelor locului său de baștină, aproape uitat acum, dintre munți. Adică nici în mine.

Nu crezusem că înstrăinarea lor se putea înrăutăți și mai mult, însă acum îl înlătura cu totul pe Saro din viața lui și mă folosea pe mine ca bisturiu. Peste o potențială absență de la nuntă aș fi putut să trec, dar să-și alunge fiul din viața lui depășea cele mai nebunești închipuiri ale mele. Începeam să cred că voi ajunge să-mi întâlnesc socrii pentru prima dată abia la înmormântarea cuiva.

— Dar cu sora ta cum rămâne? Ea vine?

Tăcerea lui a spus totul. Nefiind dornică să mai adaug și alte motive de dezamăgire, am spus:

— Treaba lor, eu tot le trimit invitații.

Aveam cincizeci de invitații strălucitoare, cu litere de culoare ocru gravate în relief, tipărite special în italiană pentru prietenii din Florența și pentru eventualitatea în care, deși nu eram chiar apropiați, ar fi venit totuși cineva din familia lui. Să fiu a naibii dacă nu aveam să le trimit!

— Tembi, ți-am spus. N-o să vină nimeni. Tata e capul familiei. Îi obligă pe toți să-l asculte. Sora mea nu va veni, din respect pentru el.

— Saro, te rog, gata cu „respectul“ ăsta. Mi-a ajuns. Unde suntem, într-un film cu Nașul?

A schițat un zâmbet. Storcea o lămâie peste o farfurie cu fenicul tăiat în felii subțiri ca foaia de hârtie, așezat pe un pat de parmezan și rucola. Încerca să mă scoată din luptă hrănindu-mă.

— Uite, tata crede că oamenii îl vor bârfi, ba chiar își vor bate joc de el. El crede că toți americanii divorțează. Iar în mintea lui, consideră că am făcut o partidă proastă, sub nivelul meu.

— Ce? Hai, lasă-mă... Spune-i că a cultiva usturoi nu e chiar o ocupație de înaltă clasă.

Am rupt o baghetă în două, cu mâinile.

— Știu, știu...

După care mi-a întins farfuria și mi-a dat un pupic, care era menit să-mi aducă aminte că, la urma urmei, mă măritam cu el, nu cu familia lui.

— Ei bine, vor primi invitații. Să-i lăsăm să aleagă singuri ce vor face cu ele! am spus în timp ce duceam la gură o furculiță încărcată cu fenicul aromat cu lămâie.

Apoi mi-am îndreptat gândurile spre familia mea și spre modul în care aveam să le dau vestea despre părinții lui Saro.

***

Mă trag dintr-un lung șir de texani progresiști de culoare, care au dărâmat multe bariere în viața lor. În capul listei se află stră-străbunicul meu Roebuck Mark, care a avut neobrăzarea de a-și deschide propriul oficiu poștal/magazin alimentar pentru sclavii proaspăt eliberați în ținuturile rurale împădurite din estul Texasului. A rezistat jafurilor și amenințărilor cu linșajul, și se povestește că își dresase calul să se întoarcă singur, prin bezna nopții, înapoi la fermă, pentru ca el să poată veni pe jos prin pădurile din spatele casei, evitând astfel oamenii Ku Klux Klanului și tâlharii mărunți. După Roebuck au urmat un președinte al unui colegiu istoric pentru negri, un primar, unul dintre primii colonei de culoare din armata Statelor Unite, un unchi după care a fost numită o bibliotecă și străbătușa mea Altha, din Coldspring, Texas (649 de locuitori). Ea își câștigase dreptul la măreție nu doar cu ajutorul roșiilor premiate pe care le cultiva în fiecare vară, ci și prin aceea că avusese nemaipomenita insolență de a se mărita cu singurul (și foarte irlandezul) doctor din sat, „Doc“, în 1968. Cei doi îl înfruntaseră pe Jim Crow deschizându-și un cabinet într-o fermă din cărămidă roșie cu un singur nivel, situată peste drum de închisoarea din Coldspring și de căpriorii ei de care erau spânzurați deținuții. Se spune că prezența lor acolo a făcut ca niciun alt „negro“ să nu mai fie spânzurat în afara închisorii, pentru că Doc era venerat în oraș.

Apoi mai sunt mama și tata, amândoi activiști. Aceștia sunt oamenii din care mă trag.

Așa că atunci când i-am sunat pe părinții mei, de mult divorțați, dar încă prieteni, pentru a le spune că familia lui Saro nu va veni la nuntă din motive pe care probabil și le pot imagina, am sperat că nu vor întoarce spatele unei lungi istorii de familie care s-a ridicat deasupra unor circumstanțe mai puțin decât ideale. Și am sperat că, indiferent de opiniile pe care le-ar fi avut despre ceea ce urma să le spun, vor avea înțelepciunea de a le păstra pentru ei. Tatălui meu îi plăcuse Saro încă de prima dată când se întâlniseră la Florența. Mama stătuse alături de el la ceremonia mea de absolvire a facultății. Saro gătise paste alături de grătarul tatălui meu, la petrecerea de după absolvirea mea. Iar el și mama manifestau o admirație comună pentru Siddartha. Părinții mei adorau simțul umorului și generozitatea de care dădea dovadă Saro și, cu siguranță, felul în care mă iubea. Cu toate astea, când am format numerele lor de telefon, aveam un gol în stomac. Chiar n-aș mai fi putut suporta nicio altă dramă.

— Ei bine, chiar dacă familia lui ne va lipsi, noi ne vom distra al naibii de bine în Italia, a concluzionat, însă, tatăl meu.

Deci nu m-au dezamăgit. Era exact răspunsul de care aveam nevoie.

Saro a înțeles că nunta noastră va avea loc pentru a sărbători evenimentul împreună cu familia mea, dacă nu se putea și cu a lui. Organizarea ei în Italia lăsa ușa deschisă pentru tatăl său, în caz că se răzgândea. Unde și-a ascuns Saro sentimentul de pierdere în acele zile, nu știu. Era zonă interzisă; nu voia să vorbească despre asta. M-a durut, dar i-am respectat opțiunea. Am ales să-l iubesc și prin prisma lucrurilor pe care nu le înțelegeam. Spunea tot timpul: „Nu-i cunoști“. Și avea dreptate. De fapt, nu văzusem decât o singură fotografie de-ale lor. Stăteau în fața casei lor din Sicilia. Tatăl lui Saro părea că tocmai se întorsese de la munca câmpului și se oprise în fața ușii de la intrare. Purta o coppola (tradițională șapcă siciliană), iar mâinile îi erau încă murdare de la munca de peste zi. Mama lui Saro era chiar în fața lui, pe poteca din prim-plan. Avea un șorț și stătea ușor aplecată, în timp ce soarele strălucea deasupra lor. Vântul sufla și el. Trebuie să fi fost chiar înainte de prânz. Arăta exact ca Saro și cumva am iubit-o pentru asta. În mâini ținea o mătură și fusese surprinsă în timp ce o folosea. Era un tablou impresionant,

plin de intimitatea vieții domestice, a căsătoriei. M-a durut când m-am uitat la fotografie și m-am gândit că aceștia sunt socrii mei, pe care s-ar putea să nu-i cunosc niciodată.

Mi-a luat luni întregi să-l ajut pe Saro să depășească teama că nunta noastră va arăta ca scoasă din Nașul. Își imagina oameni îmbrăcați în costume care nu li se potriveau, un preot și o biserică încinsă, cu un Iisus slăbănog răstignit atârnând deasupra întregului calvar. Pe scurt, își imagina toate nunțile din bisericile italiene pe care le văzuse vreodată. Era tabloul unei ceremonii matrimoniale despre care eu nu știam nimic. A trebuit să-i spun că îl înspăimânta ceva absolut imposibil, fiindcă nu intenționam să joc niciodată în filmul ăla. A trebuit să-i aduc aminte că nu eram catolică și că părinții mei, foști atei și cândva comuniști, au avut grijă să nu mă boteze niciodată. Așa că o nuntă la biserică în Italia ieșea din discuție.

Cu toate acestea, reticența lui față de întreaga poveste ajunsese să se transforme într-o obsesie care îl măcina de-a dreptul. După ce a reușit să depășească teama de scenele din biserică — mersul către altar, rugăciunile și spectacolul —, mintea i s-a concentrat pe recepție. Prietenii noștri și familia mea înghesuiți în restaurantul unui hotel oarecare, având în față o mâncare mediocră, lucruri despre care, în caz că familia lui chiar venea, invitații aveau să vorbească ani întregi după aceea. Ce le-a plăcut, ce nu le-a plăcut, mărimea porțiilor, cine a făcut indigestie, cine a băut prea mult. Nu voia o nuntă care, la sfârșitul zilei, avea să se preschimbe într-o mare de bârfe, subsuori asudate și tabere separate ale familiilor strânse în bisericuțe, temându-se unele de altele. În adâncul sufletului său spera să poată scăpa de toată povestea asta sau măcar să o facem cât de discret posibil.

Doar că eu eram o fată din Texas care visase să devină actriță și care se îndrăgostise de un chef italian întâlnit la un colț de stradă. Pentru mine, o nuntă celebrată vara, de ziua mea, într-o vilă italiană aflată vizavi de cea a familiei Ferragamo, părea cel mai logic lucru din lume. Așa că eram setată pe modul de produs minuni. Iar când mă hotăram asupra unui lucru în această stare, era absolut imposibil să mă împiedici.

— O să fie distractiv. Crede-mă.

***

Am găsit locul ideal pentru nunta noastră, Villa di Maiano, pe coperta din spate a unei reviste. O vilă grandioasă, mai degrabă un palat, din secolul al cincisprezecelea, cu imense coloane toscane și plantații de lămâi și măslini întinse pe dealurile de deasupra Florenței. Părea ieșită basmele renascentiste italiene. Casa principală apăruse de altfel într-o scenă a filmului Cameră cu priveliște. Aparținea unei doamne căreia noi îi spuneam „Ducesa“, titlu pe care îl menționase chiar ea atunci când se prezentase. Saro a vorbit primul cu ea la telefon și fost perfect așa. Chiar dacă ajunsesem să vorbesc destul de fluent, tot aveam emoții când conversam în italiană la telefon, în absența contactului vizual și a gesturilor. În plus, apelurile internaționale erau scumpe și nu voiam să risc să irosesc timpul în mod inutil repetându-mă pentru a mă face înțeleasă sau căutând cine știe ce verb care îmi scăpa pe moment, deși îl aveam pe vârful limbii. Așa că mi s-a părut înțelept ca Saro să se ocupe de primele apeluri și să fixeze o întâlnire cu Ducesa în timpul următoarei noastre călătorii la Florența.

Singura lui rezistență la planurile noastre s-a datorat ușorului său accent sicilian. Acesta putea să zădărnicească totul. La vremea aceea, ierarhia socială din Italia îi retrogradase pe sicilieni la statutul de cetățeni de mâna a doua, în comparație cu aparenta superioritate culturală a conaționalilor lor din nord. Florentinii îi considerau ca fiind doar cu o treaptă mai sus de nord-africani, ceea ce era un cod cultural, un fel de a nu-i considera nici italieni, nici europeni. Era o discriminare intraculturală fățișă, o realitate cu care eu și Saro eram familiarizați. El fusese atât de frecvent discriminat cu zece ani în urmă, când venise să studieze la universitate în Florența și încercase să-și găsească o locuință, încât până la urmă plătise în avans pentru un an întreg, doar ca aibă unde să pună capul jos în orașul lui David și al familiei Medici. Saro îi ura pe burghezii florentini.

În aprilie, am zburat la Florența să finalizăm pregătirile și am întâlnit-o pe Ducesă, La Duchessa, în persoană. Aceasta se afla în situația unică, și foarte europeană, de a avea toate accesoriile nobilimii (nume, vile, și, poate, chiar un cufăr cu bijuterii pe undeva), dar nu și bani. Avea patruzeci și cinci de ani, era subțire, purta un taior, o fustă din cașmir și mocasini Gucci — ce

mai, o florentină ca la carte —, avea părul vopsit șaten și pielea bronzată. Părea că tocmai se întorsese dintr-o escapadă de weekend pe insula Elba. Avea o față cu trăsături puternice, parcă sculptate. Semăna cu celebra tenismenă Martina Navratilova, dar avea mersul Sophiei Loren.

Când am văzut pentru prima dată grădina superioară, cu livezile de lămâi și măslini și cu priveliștea ei uluitoare asupra domului din Florența, aflat la poalele dealului, aproape că mi-au dat lacrimile. Iar la vederea Camerei Tapiseriei, înaltă cât două etaje, cu pereți din piatră și balcon interior, curbat, mi s-a tăiat răsuflarea. Slavă Cerului că negociasem prețul dinainte, altfel ar fi putut să mă curețe de-a binelea de bani.

Saro, însă, a văzut lucrurile diferit. Putea să vorbească de unul singur până intra într-o stare de stupoare despre clasa mic-burgheză și să-și povestească zilele lui de student leninist strident. A spus că prietenii lui îl vor ironiza pentru alegerea acestui spectacol de tip capitalist. Ceea ce m-a făcut să râd. I-am amintit că unul dintre cavalerii lui de la cununie, Antonio numărul doi, conducea un Lotus și mai avea și un Maserati. Așa că s-o lase mai moale cu idealurile anticapitaliste. Uneori aveam impresia că mă măritam cu o versiune italiană mai tânără și mai artistică a tatălui meu, care fusese activist toată tinerețea lui. Contradicțiile dintre punctele noastre de vedere mă făceau să mă prăpădesc de râs și îi aminteam prompt lui Saro că aspirațiile mele de viață erau categoric burgheze, văzute prin ochii lui. Voiam copii, o a doua casă, dacă se putea, o carieră artistică și vacanțe minunate, cu vedere la mare. Eram o fată de culoare din suburbiile Texasului, ai cărei părinți culeseseră bumbac pentru bunicii lor care luptaseră împotriva sistemului opresiv spre a putea ajunge cetățeni educați și generoși la marginea drumurilor de pământ ce se întindeau de-a lungul nesfârșitelor hățișuri de pini. Iar eu mă aflam acum în Italia. Acesta era un moment pe care străbunii mei nu și l-ar fi putut imagina. Era momentul meu de „ia te uită până unde am ajuns“. Și aveam de gând să mă bucur de el.

Al doilea motiv pentru care Saro s-a retras către marginea grădinii în timp ce eu discutam detaliile împreună cu La Duchessa era unul mai subtil și reflecta diferențele noastre interioare. Saro era tot atât de discret pe cât eram eu de dornică să ies în evidență. El se simțea confortabil dacă se afla sub radar, în opoziție directă cu nevoia mea de a fi mereu în față, de multe ori în timp ce

purtam rochii vaporoase, de vară, și tocuri înalte. El era pământul de care avea nevoie zborul meu. Contrastul acesta ni se potrivea, ca pereche. Dar îl și enerva. Pentru că nimănui din familia sau dintre prietenii lui nu-i trecuse prin minte să dea bani unui aristocrat pentru a ține o petrecere în casa lui. Nu avea niciun model pentru ceea ce încercam eu să realizez.

În ziua aceea parfumată de aprilie, acolo sus, deasupra văii în care se afla unul dintre cele mai lăudate orașe din Europa, Saro s-a lăsat, politicos și în tăcere, pe mâna mea. Urma să ne facem nunta în casa Ducesei. S-a calmat zicându-și că, oricum, eram deja căsătoriți. Ideea că acea căsătorie fusese deja făcută i-a permis să se distanțeze de cruda realitate că această nuntă urma să aibă loc în Italia, dar fără părinții săi.

***

Năbădăiosul meu clan negru american a descins în Florența cu un entuziasm debordant, de parcă ar fi gustat glazura cu cremă de unt făcută în casă, ce se topea pe o prăjitură caldă, de-abia scoasă din cuptor, pe veranda bunicii mele din East Texas. Combinația dintre Italia, mâncare, nuntă și modă îi încânta peste măsură. Veniseră înspăimântător de hotărâți să facă shopping de la Ferragamo și Gucci. La urma urmelor, era sfârșitul anilor nouăzeci, când lira italiană nu valora mai nimic în fața dolarului.

În timp ce îmi îmbrăcam rochia de mireasă într-o cameră aflată chiar lângă gran salotto din Villa di Maiano, din Fiesole, soră-mea continua să mă țină la curent cu ceea ce se întâmpla în cealaltă parte a vilei. Saro și cavalerii lui de onoare se pregăteau la rândul lor. Devenise tot mai tensionat pe măsură ce călătoria noastră în Italia se apropia și festivitățile începeau să prindă contur. Iar după ce am ajuns la Florența, anxietatea lui se înălțase până la cer.

Colac peste pupăză, îl apucase și o durere de dinți persistentă și enervantă, care, cu doar două zile înainte de ceremonie, îl făcuse să ajungă la spital. Făcuse un abces la un molar și a trebuit operat de urgență. Așa se face că în

dimineața nunții noastre el era pe analgezice și etala cu nonșalanță o falcă stângă umflată.

Razele soarelui pătrundeau prin ferestrele înalte de doi metri ce dădeau spre grădină, iar eu trepidam de nerăbdare și eram nespus de încântată că totul se întâmpla cu adevărat. Vedeam scaunele, aranjate frumos, cu câte un singur buchet de flori la capătul fiecărui culoar. Urmau să fie, în total, în jur de cincizeci de invitați: douăzeci de italieni, cu toții prieteni din Florența, și vreo treizeci de americani. Când nu mă ținea la curent, pas cu pas, cu evenimentele ce aveau loc chiar în fața camerei mele, soră-mea ne făcea poze, mie și maică-mii, care mă ajuta cu îmbrăcatul rochiei. Nu mă puteam gândi decât la faptul că eu și Saro reușiserăm să facem ceva magic și fără precedent pentru amândoi. Nimic din istoriile noastre personale nu ne-ar fi îndreptățit să credem că ar trebui sau chiar că am putea fi aici, în Fiesole, în mijlocul acestei măreții din piatră și marmură. Și totuși iată-ne aici, pe punctul de a ne căsători într-un decor ca de film devenit realitate.

Faptul că era și a douăzeci și cincea mea aniversare făcea din ziua aceea ceva încă și mai extraordinar. Soră-mea se chinuise mult să-mi găsească o gardenie albă, pe care să o port deasupra urechii stângi, à la Billie Holiday. Era un semn de recunoștință pentru vocea care îmi ținuse companie pe când eram o studentă proaspăt sosită într-un program de schimb studențesc în Italia și curățam toaletele din barul în care aveam să-l cunosc pe bărbatul cu care mă căsătoream azi. Bunică-mea îmi dăruise o pereche de clipsuri din ștrasuri, vechi și delicate, pentru pantofi, așa cum se purtau la banchetele din East Texas de pe vremea ei. Le folosise ani la rând pentru a-și transforma pantofii obișnuiți în unii „noi și strălucitori“, pentru ocazii speciale. Nu avusese niciodată bani pentru lux. Iar clipsurile acelea, care îndeplineau cerința ca mireasa să poarte ceva împrumutat, au fost pentru mine cele mai prețioase lucruri pe care le-am purtat în acea zi. Mai aveam inelul de logodnă cu safir (pentru ceva albastru) și rochia mea luată de la un designer etiopian, Amsale Aberra, pe care o găsisem la o treime din preț într-un mare magazin de lux din Beverly Hills care dăduse faliment (pentru ceva nou).

În holul din fața camerei în care mă schimbam și-a făcut apariția tatăl meu. Arăta radios într-un costum de in în tonuri pământii și cizme de cowboy. Tata

avea doar două tipuri de încălțăminte: cizme de cowboy și pantofi de alergare.

— Ești pregătită? m-a întrebat el. Nu există un moment mai bun decât prezentul, pentru a-ți începe viața.

Avea tata niște truisme proprii, niște ziceri populare de prin estul Texasului, pe care le tot rafina în timp.

— O să-mi conduc fiica la altar în Italia, la fix douăzeci și cinci de ani distanță de ziua în care te-am văzut pentru prima dată, fetița mea.

Mi-a zâmbit larg, plin de dragoste și mândrie.

— Tati, te rog. O să vorbești tot timpul cât mergem spre altar?

— E foarte posibil.

— Bine, atunci hai să mergem.

L-am luat de braț și l-am ținut strâns. Când mă uit la fotografiile de atunci, ochii încă mi se îndreaptă spre centrul cadrului, unde cutele costumului său din locul în care îl apucasem spun povestea emoțiilor mele. Practic, îl strângeam cu toată puterea mea.

În timp ce ne îndreptam spre altar, Aubrey a cântat a capella clasicul soul „Flesh of My Flesh“.

După ce am spus „Da“ și ne-am sărutat, ne-am întors și am sărit peste mătură — un ritual de nuntă afro-american care datează din perioada sclaviei. Săritura aceea la unison semnifică saltul în căsătorie. Mi-am ridicat fusta cu o mână și l-am apucat pe Saro cu cealaltă. Când am aterizat, am observat, pe drumul de întoarcere pe culoar, patru fețe pe care nu le văzusem până atunci. Mi-au trebuit câteva secunde să mă dezmeticesc. Fața femeii era aproape o replică a chipului lui Saro. Alături de ea se afla un bărbat. M-am uitat la Saro și am văzut o privire tandră de recunoaștere în ochii lui. Erau mătușa sa, Rosa, sora mamei lui, și soțul ei, unchiul Peppe. Sosiseră din Elveția, cu cei doi copii ai lor. L-am strâns și mai tare de mână pe Saro.

Veniseră cu mașina, fără să ne anunțe, la adresa de pe invitația pe care le-o trimiseserăm. Nu spuseseră nimănui că intenționau să vină, nici mamei, nici tatălui lui Saro. Dacă ar fi făcut-o, ar fi însemnat o trădare a familiei. Dar veniseră. Saro rămăsese fără cuvinte, emoționat până la lacrimi de gestul lor. Și pentru prima dată am realizat ce pierdeam din cauza lipsei părinților lui, iar inima mi s-a deschis larg.

După ce am făcut o rundă de fotografii, inclusiv una de grup în mijlocul grădinii, cu micul nostru trib eclectic de rude și prieteni pe fundalul acelei vile vechi, dar încă uluitoare, am intrat înăuntru pentru o cină cu cinci feluri de mâncare, servită printre tapiserii vechi de secole.

Familia mea s-a distrat de minune sub cerul toscan de vară, scăldat de razele lunii. Au dansat Harlem Shuffle pe terasă, iar râsetele lor s-au rostogolit departe, în vale, spre luminile fascinante ale Florenței. La întoarcerea la hotel ne așteptau telegrame din Sicilia de la diverse rude cărora le trimisesem invitații. În loc să dansăm toată noaptea împreună cu sora, unchii, mătușile și verii lui, citeam mesaje de la ei, pe hârtie de fax, care spuneau toate cam același lucru: Rammaricati per non poter essere presenti alla ceremonia. Vi auguriamo una serena e lunga vita matrimoniale. Regretăm că nu putem fi prezenți la ceremonie. Vă urăm o căsnicie lungă și senină.

De la părinții lui, nimic.

Am citit telegramele în dimineața următoare, pe ascuns și în tăcere, cu un ușor sentiment de frustrare și puțin mânioasă. Familia lui se lepădase de el. În lumina nopții magice pe care tocmai o petrecusem, simțeam o mulțime de emoții amestecate. Era ca o durere dulce-amară. Am început să mă întreb dacă voi ajunge să-i cunosc vreodată pe oamenii aceia care rataseră unul dintre cele mai importante momente din viața fiului lor din cauza mea. Și dacă voi putea să-i iert vreodată pentru faptul că îi frânseseră inima lui Saro, nu pe-a mea.

Am pus telegramele la vedere, pe comoda din camera de hotel, în caz că Saro ar fi dorit să le citească singur, mai târziu. Apoi m-am uitat pe fereastra camerei noastre de hotel spre Ponte Vecchio și spre râul Arno, care curgea molcom pe sub arcadele sale. Și m-am luptat cu adevărul din acel moment — că, în încercarea lui de a-și crea o familie, Saro și-o pierduse pe cealaltă.

Partea a doua

PRIMA VARĂ

Nun si po' aviri la carni senz' ossu.

(Nu poți avea carne fără os.)

Proverb sicilian

Insula de piatră

Allacciarsi la cintura di sicurezza. Nu am înțeles imediat cuvintele însoțitoarei de zbor, auzite în difuzoare. Erau piese ale unui puzzle pe care nu reușeam să le îmbin laolaltă. Apoi, o stewardesă aflată pe culoar lângă mine a spus în engleză: „Fixați-vă centurile de siguranță", și a arătat înspre a mea. În timp ce ne pregăteam să aterizăm în Sicilia, totul avea nevoie de traducere, chiar și o limbă pe care o vorbeam de douăzeci de ani.

De la fereastra avionului, eram confruntată cu două imagini contrastante: o mare luxuriantă, de un albastru de safir, sub mine, și un munte de piatră aridă, în fața mea. Apă și piatră. Fluiditate și impenetrabilitate. Nimic altceva între ele, doar eu, purtată de curenți de aer spre acea bucățică de confetti pietros din mijlocul Mediteranei, insula întrupării lui Saro.

Nu mă puteam gândi decât la cenușa lui din geanta de voiaj aflată în compartimentul de bagaje de deasupra capului meu și la momentul în care îi promisesem mamei sale, la o săptămână după moartea lui, că îi voi aduce cenușa. Dar acum aveam un gol în stomac. Cum naiba o să rezist luna viitoare? Nu-mi fusese de ajuns să fiu văduvă în propria mea casă, în propria mea limbă, dormind în fiecare noapte în patul pe care îl împărțisem cu Saro. Trebuise să-mi scot doliul la plimbare, pentru că așa promisesem. Mă aruncasem singură în direcția unui munte de și mai multe necunoscute, și mai multă nesiguranță, și mai multe trăiri fără de sfârșit. Jale, în stil sicilian. Luna următoare aveam să locuiesc într-un cămin unde il lutto — doliul — atârna la ușa casei ca un giulgiu.

Dintr-odată, mi s-a părut că luasem o hotărâre proastă. Cum aveam să-mi păstrez cumpătul într-un loc în care totul, inclusiv traiectoria soarelui, era diferit? Părea incredibil că alesesem să-mi complic și mai tare viața. Trebuia să fi ales o cale mai ușoară, una care nu ducea la cercuri concentrice de suferință. Mi-era teamă că ceream prea multe de la mine, că îmi testam prea repede puterile și rezistența. Saro murise de-abia de patru luni.

Zoela dormea dusă în poala mea, cu plușul ei preferat — un ursuleț panda — sub braț. I-am mângâiat părul și i-am văzut ochii zbătându-se pe sub pleoape. Traversaserăm nouă fusuri orare, iar ea închisese ochii de-abia după ultima escală a călătoriei.

În câteva minute, urma să coborâm din avion și să o luăm încă o oră spre est, dincolo de muntele de piatră ce se vedea în fața noastră, către o femeie, o mamă și un sat care îmi așteptau întoarcerea. Îi așteptau întoarcerea. Saro se întorcea să se odihnească alături de tatăl lui, Giuseppe — bărbatul care se lepădase cândva de propriul fiu din cauza mea. Mă întorceam cu fiica lui Saro, singura persoană care mai rămăsese să-i poarte numele.

Avionul a atins solul din trei salturi ușoare, iar eu am cuprins-o și mai strâns pe Zoela, cu grijă să nu se trezească încă. Fetița cu ochi de castană pe care Saro o adorase. Cea care ne adusese tuturor încă și mai multă împăcare și iubire. Ea a fost motivul pentru care Saro a fost dispus să lupte în fiecare an, în pofida recomandărilor medicale, spre a o putea aduce în Sicilia. Faptul că se afla pe pământurile lui natale împreună cu fiica lui îi vindeca inima la fel de mult, dacă nu chiar mai mult decât îi vindeca trupul chimioterapia. Faptul că își putea vedea fiica așezată la masa mamei lui îi readucea culoarea în obraji și îl făcea să râdă din nou fără niciun efort. Saro reușise să sape amintiri atemporale în trunchiul timpului care îi mai rămăsese de trăit. Îi dăruise Zoelei imaginea lor dansând împreună la malul Mediteranei. O parte din mine spera să pot continua să-i dăruiesc fiicei noastre veri siciliene, amintiri minunate din timpuri petrecute cu familia tatălui ei. Însă mă întrebam cât mă va costa, fizic și emoțional, să fac asta acum, într-un moment în care încă mă luptam să-mi găsesc direcția și încercam să o ajut și pe ea să și-o găsească pe-a ei.

Eram dureros de conștientă de faptul că mă aflam într-o călătorie alături de un copil de șapte ani care încă suferea atât de tare, încât adormea zguduit de plâns în fiecare seară. Un copil care își împinsese cina la o parte pentru că voia să-l aștepte pe tatăl său. Un copil care refuzase să vorbească la telefon cu bunica italiană pentru că vocea ei îi aducea aminte de cea a tatălui mort. Alesesem să vin aici știind că va trebui să am grijă de ea și de suferința ei capricioasă la mai mult de zece mii de kilometri de casă. Durerea și

dragostea îmi ceruseră toată puterea pe care o aveam, după care au pretins și mai mult.

Părinții mei au pus la îndoială înțelepciunea plecării mele în Italia, mai ales singură cu Zoela. Dar eu știam că trebuia să facem asta doar noi două și-atât. Cu toate că tatăl meu și mama mea vitregă se oferiseră să ne însoțească, știam că trebuia să o facem fără ca familia mea să mă distragă sau să mă preseze în vreun fel, încercând să aibă grijă de mine. Fără să trebuiască să traduc între siciliană, italiană și engleză. Și nici nu voiam să fiu nevoită să am grijă de ei într-un loc străin. Ei nu fuseseră niciodată aici, iar această călătorie nu era potrivită pentru o primă dată. În plus, nici nu voiam să o încarc pe soacra mea cu povara unor musafiri suplimentari. Nonna și cu mine aveam nevoie de o perioadă în care să ne cunoaștem una pe alta și să jelim împreună. Trebuia să începem de la un sfârșit și să creăm un nou început.

Și totuși părinții mei erau îngrijorați. Durerea mea nu se diminuase deloc în cele patru luni scurse de la moartea lui Saro. Tata, întotdeauna avocat și practicant al unui bun-simț de mărimea Texasului, m-a supus unui adevărat interogatoriu plin de întrebări esențiale: poți să-ți schimbi biletul dacă vrei să te întorci acasă mai devreme? Mama mea vitregă a adoptat o altă tactică: ce poți lua cu tine ca să-ți aducă alinare? Să ai grijă să te odihnești. Să nu faci nimic din ce nu dorești să faci. Mama s-a oferit să pregătească un cadou pentru mama lui Saro. Mă întrebam dacă familia mea de origine păstra vreo cât de mică urmă de resentiment pentru felul în care sicilienii le respinseseră, cândva, fata.

Se vedea cu ochiul liber tributul fizic pe care îl plătisem suferinței. Odată cu pierderea sufletului lui Saro și a confortului pe care mi-l oferise trupul său, se duseseră și pastele, și supele lui. Pierdusem vreo șapte kilograme de când îl internasem pe Saro. Apropiații îmi aminteau mereu să mă hidratez, să mănânc, să dorm. Îi asiguram că sunt bine, dar adevărul era că fără Ativan nu mă încumetam nici să trec de coada de mașini de la școala Zoelei.

Încă mă trezeam în fiecare dimineață plângând. Absența lui Saro din pat, de lângă mine, mă sfâșia pe dinăuntru înainte de a apuca măcar să pun picioarele jos. Mă târam de la o zi la alta doar printr-un enorm efort de voință, în virtutea instinctului matern și din cauza gândului că, dacă m-aș prăbuși complet, nu m-aș mai putea ridica niciodată. Serile, mă rugam ca

Saro să-mi apară în vis. Voiam să fac dragoste cu el. Voiam să-l văd. Îmi era dor de vocea și de zâmbetul lui. Tânjeam după mirosul lui. Când suferința a devenit maniacală, m-am concentrat pe aspectele practice, cum ar fi să calculez febril pe bucățele de hârtie cât timp ar putea să ne ajungă modesta poliță de asigurare a lui Saro pentru școala privată, doi terapeuți, datoria medicală și nesiguranța inerentă profesiei mele.

Am început să-i scriu scrisori, un fel de conversații unidirecționale: Saro, dragostea mea, nu știu ce o să ne facem după pierderea asta. Ajută-mă să mă pun din nou pe picioare. Arată-mi cum să fiu un bun părinte singur, într-o familie cu doar doi membri, acum, că tu te-ai dus.

Însă în lunile care au urmat convorbirii mele cu Nonna, când o sunasem să-i spun că voi veni în Sicilia, am simțit și un sentiment de urgență. Eram cuprinsă de o dorință neliniștită și nerostită ca Zoela să realizeze că familia și căminul familial sunt mai puternice decât moartea. După toate prin câte trecuserăm ca să devenim în sfârșit o familie, viața ar fi fost insuportabil de crudă, dacă ne-ar fi smuls până și asta. Și nu doar pentru Zoela îmi doream acest lucru, și eu aveam nevoie să aflu dacă era adevărat. Voiam să testez permanența ideii că familia era o chestiune de alegere, că era despre cine alegi și cum iubești. Trebuia să mi-o demonstrez mie și Zoelei. Mă întrebam dacă legăturile pentru care luptasem atât de mult, familia pe care mă străduisem să o creez, aveau durabilitatea iubirii.

Cu toate acestea, în timp ce ne apropiam încet de pasarela pentru debarcare, preț de o clipă m-am gândit cu toată seriozitatea să-mi iau bagajele și să urc în primul avion înapoi spre L.A. Pentru că, dacă aș fi continuat să împlinesc dorințele lui Saro — de a-i îngropa și împrăștia cenușa —, ar fi însemnat că într-adevăr era mort. Mort nu doar în L.A., ci mort și în Sicilia, mort în casa mamei lui, mort în camera în care dormise întotdeauna. Mort la cafeaua de dimineață și mort la masa din casa unde se născuse. Iar asta era imposibil de suportat. Și totuși am mers mai departe, în numele iubirii.

***

Căldura uscată și încărcată de sare a amiezii de iulie ne-a confirmat pe deplin faptul că ne aflam în Sicilia. Zoela mi-a adormit din nou în poală, pe bancheta din spate a Fiatului lipsit de aer condiționat la volanul căruia se afla Cosimo. Franca stătea pe locul din dreapta. Zoela rezistase trează doar cât să-și lase degetul purtat de banda transportoare a bagajelor din aeroport, să-și îmbrățișeze unchiul și mătușa, apoi să meargă până la mașină. O invidiam pentru somnul ei. Nu-mi doream nimic mai mult decât să închid ochii și să trăiesc orice avea să urmeze doar într-un vis.

— Passami un fazzoletto.

„Dă-mi un șervețel“, i-a spus Franca lui Cosimo în timp ce el conducea. În rest, a rămas tăcută, măcinată de răul de mașină, tot drumul către Aliminusa, satul natal al lui Saro. Am trecut de localitățile de pe coastă, aliniate către est de Palermo. Am trecut de fabrica Fiat, de mult închisă, și de supermarketul Auchan, de curând deschis. Apoi am ieșit de pe autostradă și am început să urcăm poalele dealurilor, într-un peisaj pe care îl cunoșteam la fel de bine ca pe curtea casei mele.

Am trecut pe lângă standul de mașini de la Targo Florio, ridicat în anii 1950 pentru cursele montane europene și dezafectat acum. Am văzut cele câteva ferme din piatră care răsăreau ici-colo din lanurile de grâu sau din micile podgorii de familie. Am trecut printre dealurile de chihlimbar care păreau să coasă cerul de pământ, căutând din priviri familiara privelițte a oilor păscând la poalele lor. Însă era mult prea cald; până și oile știau când să se retragă.

Cosimo și-a petrecut timpul tot schimbând posturile de radio. Încercam să ne punem la curent cu ce se mai întâmplase de când ne văzuserăm ultima dată, în primăvară — prima și singura lor vizită în L.A., atunci când Saro începuse să primească îngrijiri paliative. Plecaseră cu trei zile înainte de moartea lui, după ce își luaseră rămas-bun în felul acela zbuciumat al oamenilor care locuiesc în celălalt capăt de lume și suferă la gândul că nu vor putea fi prezenți în momentul final al tranziției, rămânând să se întrebe pentru totdeauna dacă fusese de ajuns ceea ce făcuseră la despărțire.

— Come vanno i maiali?

„Ce fac porcii?“ l-am întrebat eu pe Cosimo. Cu genul acesta de subiecte, despre puii, porcii și măslinii lui, era el atras în general în conversații.

— I-am tăiat pentru carne astă iarnă, a răspuns el ridicând mult din umeri.

— Și cu munca cum merge?

Speram să putem umple așa, stând la taclale, călătoria noastră, chiar dacă simțeam că tremur de oboseală și din cauza anxietății ce punea stăpânire pe mine. Vorbitul era o bună strategie ca să nu mă nărui, să rezist pentru când avea să se trezească Zoela din somn și pentru orice avea să se întâmple la sosirea în sat.

— Mi-am pierdut postul când am venit la Los Angeles, în primăvară. Aștept să văd dacă o să aibă nevoie de mine vara asta, cu toți turiștii ăștia. Însă orașul tocmai a intrat în faliment.

Întotdeauna când venea vorba despre politică și despre tovarășa ei, corupția, Cosimo renunța la italiană și trecea la siciliană.

Știam că muncise din greu, împărțit între fermă și slujba de agent de circulație în Cefalù. Ca mulți alți sicilieni, acceptase orice îi oferise soarta. Iar în cazul lui fusese vorba de o jumătate de normă sezonieră într-un orășel care tocmai se declarase falit.

În timp ce Cosimo conducea și vorbea, m-am uitat la obrajii îmbujorați ai Zoelei, la pielea ei de culoarea scorțișoarei, și m-am întrebat dacă în viitor își va mai aminti ceva din toate astea. De drumul făcut către bunica ei într-o mașină, cu o geantă de voiaj la picioare, în care se afla cenușa tatălui ei.

***

La terra è vascia. Așa descriu fermierii locali această parte a Siciliei. „Glia e joasă aici“, cuvinte care sunt deopotrivă o afirmație și o parabolă. Așa le spun ei vizitatorilor că, pentru a munci acest pământ,

pentru a supraviețui aici, pentru a transforma sămânța în recoltă, trebuie să te apleci foarte jos. Cât mai jos. Trebuie să trudești neobosit și, deseori, fără mari așteptări. Pământul e foarte dificil în această parte a Siciliei. E greu de cultivat, pietros, de multe ori imposibil de pătruns cu plugul. Toți cei care depind de pământ ca să supraviețuiască trebuie să fie pregătiți să-și rupă spatele muncindu-l. La terra è vascia pune semnul egal între trudă și iubire, ca experiențe gemene aici. Când am intrat în Aliminusa, m-am îndreptat de spate și am apucat cu hotărâre mânerul de deasupra portierei. Știam că tot ce urma să se întâmple, avea să fie despre trudă și iubire.

Primul lucru pe care l-am văzut când am virat la stânga pe Via Gramsci a fost o brigadă stoică de femei și văduve în vârstă, aliniate pe o bancă, de-a lungul trotuarului pietruit. Văduvele, după obiceiul locului, erau îmbrăcate complet în negru De diverse înălțimi și circumferințe, stăteau în fața casei părintești a lui Saro și ne așteptau. Se pregăteau de jelit. Mai făcuseră asta și înainte, de multe ori — pentru ele, pentru familia lor, pentru vecini —, poate încă de la începutul lumii. Sicilienii erau obișnuiți să-și întâmpine morții întorși acasă.

Cosimo sunase după ce trecuserăm de ultima pizzerie din satul vecin, Cerda, așa cum făcea întotdeauna. Era o atenție plină de respect față de soacra mea, Croce, o femeie îndrăgită, al cărei nume înseamnă „cruce“ — crucea pe care fusese răstignit Iisus. În felul acesta, ea nu trebuia să aștepte prea mult pe banca din fața casei, în căldura de la amiază. Numele soacrei mele avea aceeași greutate ca și caracterul ei, un nume indiscutabil biblic pentru o femeie cu o reputație rară și care se bucura de o afecțiune la fel de ieșită din comun din partea unei comunități în care trădările și păcatele rămân lipite de oameni generații de-a rândul.

Femeile de pe Via Gramsci — mama lui Saro, verișoara ei primară, o altă vară de-a treia, prin alianță, și vecinele — ieșeau întotdeauna din case să ne întâmpine când soseam. Au insistat să fie prezente și la întoarcerea acasă a lui Saro.

Când am intrat pe strada abruptă, cu sens unic, Cosimo a ocolit cu îndemânare un tractor parcat parțial pe trotuar. A trecut apoi de două case cu obloanele închise și s-a oprit în fața casei Nonnei, o clădire îngustă, cu două

niveluri, aflată cam pe la jumătatea străzii, înainte ca aceasta să se înfunde. Ajunseserăm. La fel și femeile.

Înainte să apuc să o trezesc pe Zoela și să-i ridic capul din poala mea, portiera mașinii s-a deschis larg și brațele soacrei mele au pătruns înăuntru:

— Sei arrivata.

Ai ajuns.

Într-o clipită, mâinile ei mici, dar puternice, de șaptezeci și nouă de ani, erau pe umerii mei. Nici nu ieșisem bine din mașină, că obrajii i s-au lipit de ai mei. M-am cufundat în plușul lor ca într-un tărâm profund, al pierderii. Timpul a părut că se oprește în loc. Am zăbovit amândouă așa preț de o clipă sau o eternitate. Timpul era din nou elastic. Stăteam împreună în acel moment pe care nu ne venea să credem că îl trăiam, deși știam deja de niște ani că el ar fi putut veni cândva.

Apoi mi-a dat drumul și s-a întins din nou spre interiorul mașinii, de data aceasta spre Zoela. Iubita ei nepoată de la unicul ei fiu.

— Amore mio. Amore mio.

Vocea îi tremura. Și-a dus la ochii umezi o batistă. A ajutat-o pe Zoela să iasă din mașină și a strâns-o la piept. Zoela s-a trezit dezorientată, extenuată și fierbinte. Cuprinsă brusc în brațele bunicii ei, și la o atât de mare depărtare de casă, a început să plângă și să ceară să vină la mine.

— È stanchissima.

„E obosită“, i-am luat apărarea Zoelei, de teamă ca Nonna să nu se simtă jignită. Iar corul mamelor, bocitoarelor și bunicilor care înconjurau mașina mi-a ținut imediat isonul, ca un ecou:

— È stanchissima, certo.

Mă gândeam că mama lui Saro își putea închipui că Zoela plângea din cauza ei, pentru că nu mai vorbiseră de luni de zile. Nonna nu mă forțase niciodată,

cu toată durerea ei, să i-o dau pe Zoela la telefon. Însă întrebase de fiecare dată când vorbiserăm la telefon: Come sta la bambina? Ce face fetița?

Într-un sfârșit, Nonna a ajuns și la motivul pentru care stăteam cu toții acolo, afară, în jurul unei mașini, în miezul zilei:

— Dov'è?

Unde e?

Voia cenușa. Își voia fiul.

M-am întors spre mașină, am ridicat geanta de pe podea și i-am dat-o. Fața ei și-a pierdut imediat stoicismul, căpătând paloarea hârtiei la vederea bagajului meu. Copilul pe care îl născuse, crescuse, hrănise și iubise se afla înăuntru.

Emanuela, vara ei primară, care locuia vizavi, a susținut-o pe Nonna să nu cadă din picioare.

— Entrate, entrate.

A târât-o apoi către ușa casei, departe de scena din stradă, cu eficiența unui paramedic. A dus-o la adăpost de razele soarelui. Iar corul văduvelor a rupt cercul format în jurul mașinii, ducându-ne odată cu el înspre interior, o turmă cernită mișcându-ne la unison.

În clipa în care văduvele de pe Via Gramsci ne-au împins pe mine și pe Zoela să intrăm în casa Nonnei, am simțit dintr-odată că făcusem o mare greșeală. Înconjurată de grupul de văduve vârstnice, m-am simțit copleșită și sufocată, ca și cum s-ar fi putut să nu rămână suficient oxigen acolo pentru mine sau pentru Zoela. Am întins mâna după un Ativan. Aveam în poșetă suficient cât să iau o pastilă pe zi, timp de treizeci de zile. Acum, îmi făceam griji că s-ar putea să nu îmi ajungă.

Intrarea în casa Nonnei era decorată cu tradiționalele perdele din dantelă cusute manual și cu obloane pe fațada decolorată, din piatră. Odată ce treceai de ele, te trezeai direct din stradă în camera de zi. Casa ei, ca toate

celelalte de pe stradă, fusese la origine un grajd. Construită cu mai mult de un secol în urmă, fusese menită să adăpostească porci, un catâr, găini și butoaie cu ulei de măsline. Familiile dormeau pe podeaua de lemn a mansardei aflate deasupra animalelor lor. Când Nonna s-a măritat, electricitatea ajunsese deja în sat. Pe când era Saro mic, aveau deja apă curentă, o baie aproape terminată și podele de ceramică — adică devenise casa pe care ajunsesem să o cunosc și eu. Spațiul nu fusese conceput în perspectiva unor astfel de transformări. Exista doar un afară și un înăuntru. Lumea câmpurilor, cu soare și vânt, și apoi, fără nicio introducere, lumea căminului — un adăpost fără pretenții, strict funcțional.

În casă era întuneric, un lucru deloc ieșit din comun pentru o casă siciliană, în timpul verii. Oamenii își închid toate obloanele pe timpul zilei, în încercarea de a lupta cu un soare dușmănos, care poate usca hainele și transforma roșiile în bulion într-o singură după-amiază, precum și cu celelalte elemente neplăcute ale verii, ca vânturile aducătoare de nisip, din nordul Africii. Aerul mai răcoros, rod al combinației dintre pereții de piatră și lumina scăzută, a fost o ușurare. Casa, însă, părea mai mică, pustie și tristă. Emana pierdere. Aerul era plin de ea.

O lumânare roșie, cu Sfântul Padre Pio pictat pe sticla ce o proteja, ardea așezată în mijlocul unui milieu din dantelă, pe masa din sufragerie. Masa pe care de obicei se mânca devenise acum un altar.

Nonna a așezat geanta lângă masă și mi-a cerut să scot cenușa din ea. Ceea ce am și făcut. Fusese pusă într-o cutie specială pentru transport, direct de la casa funerară din Los Angeles. Cutia era împodobită cu o husă de mătase albastră, încheiată cu nasturi în jurul ei. Nonna a pus rămășițele lui Saro pe masă, lângă lumânare. Lumina din cameră părea să slăbească odată cu mulțimea care se aduna. Intrau din ce în ce mai mulți oameni, acoperind până și razele care pătrundeau prin ușa deschisă. Am observat că scaunele și canapeaua fuseseră împinse spre marginea încăperii. Erau așezate în așa fel încât să înconjoare masa, care nici ea nu se afla la locul ei obișnuit. Nonna s-a așezat pe scaunul aflat cel mai aproape de masă, cel mai aproape de Saro. Mi-a spus să mă așez lângă ea. Zoela mi s-a ghemuit în poală. Am auzit pe cineva de la marginea camerei spunând la un telefon mobil:

— *Chiama il prete. È l'ora.*

A venit vremea să chemi preotul.

În următoarele treizeci de minute, camera s-a umplut de și mai mulți oameni. Unii au stat puțin, alții au rămas. Cei mai în vârstă s-au așezat pe scaune, cei mai tineri, în picioare. Ușa a rămas deschisă. Doar perdeaua din dantelă ne apăra de lumea de afară, de ceea ce se afla dincolo de jalea noastră colectivă. Nu mai văzusem niciodată un priveghi sicilian. Doar auzisem despre ele de la Saro. Îmi povestise că mortul era expus în sufrageria casei. Vărul lui Saro, Giacchino, este tâmplarul satului și cel care fabrică sicriele. Își depozitează stocul de zece, doisprezece coșciuge în casa vecină cu a Nonnei. Așa că, de obicei, ea află prima cine a mai murit prin sat, fiindcă îl aude pe Giacchino descuind ușa de la depozitul său cu o cheie mare. Ia un sicriu de acolo și îl duce la familia îndoliată. Corpul este așezat înăuntru de către rudele mortului, după care începe ritualul jelirii. Pe vremuri, acesta ținea de multe ori toată noaptea. La ivirea zorilor, trupul este dus la biserică pentru slujbă, apoi este purtat pe străzi până la cimitirul de la marginea satului. Oamenii ies în fața caselor ca să privească trecerea cortegiului.

În timp ce stăteam acolo, am început să-mi dau seama că nu doar asistam la un priveghi sicilian, ci mă aflam chiar în centrul acestuia. Desigur, știam că a doua zi urma să ducem cenușa lui Saro la cimitir. Însă nu aveam de unde să știu că atât de mulți vecini și rude apropiate aveau să vină în sufrageria Nonnei să-i aducă un ultim omagiu, să spună o rugăciune și să ne transmită nouă, copilului lui Saro și mie, proaspăta lui văduvă, condoleanțe, chiar atunci. Îmi imaginasem că după o zi de călătorie voi ajunge acasă la soacra mea și voi putea să mă odihnesc. Că vom sta singure, doar noi două. Să mâncăm, să plângem, să vorbim, așa cum mai făcuserăm și altădată. Însă acum murise un fiu și un soț. Nimic nu mai era normal.

În mijlocul tuturor acestor oameni, soacra mea rămăsese așezată. Recita rozariul, cu o voce pe care doar ea o putea auzi, și se legăna. Mai erau și alte femei, și tinere, și bătrâne, care făceau la fel. Formau un fel de cor al rugăciunii. Oamenii veneau și o sărutau pe amândoi obrajii. Îi prezentau condoleanțe. Ea nu se ridica. Nu ridica nici măcar privirea. Nu se oprea din rugăciune. Niciuna dintre ele nu a făcut-o. Nici verișoarele ei, nici cumnata mea, Franca, nici văduvele și soțiile de pe Via Gramsci.

Preotul a sosit după mai puțin de o jumătate de oră. A început și el să se roage. Rugăciunile sale însemnau că începuse jelirea oficială. Bocetele, lacrimile, toate formau un cântec strident și totodată gutural, muzica pierderii, ceva ce părea să vină dintr-o lume străveche. Zoela se legăna în poala mea, pe jumătate adormită. Corpul mi se zguduia încetișor. Plângeam lacrimi noi, lacrimi pe care nu le plânsesem niciodată în L.A. Lacrimi care nu își putuseră găsi drumul până la mine decât în Sicilia. Și pe măsură ce intensitatea jelaniei se transforma într-un fel de transă, de parcă ceream socoteală acum pentru toate pierderile din toate timpurile, am simțit că voiam să mă prăbușesc acolo. Voiam să mă întind pe podea. Voiam să urlu din toți rărunchii. Voiam să alerg nebunește pe străzi. Soțul meu era mort.

Însă am rămas așezată acolo, cu Zoela în brațe, nesigură de felul în care decurgea acest ritual de doliu. Nu fusesem niciodată împreună cu Saro la vreo înmormântare în Sicilia. La nunți, da. La înmormântări, nu. Am început să privesc cu atenție cutia cu cenușă de pe masă, ca și cum totul ar fi fost o mare eroare. Nu avea cum să fie mort în două locuri, în două realități deodată. Mintea mea îmi spunea că avea să coboare scările dintr-o clipă în alta, să vadă scena asta și să-mi spună cum trebuie să se poarte o tânără văduvă siciliană. Să mă învețe protocolul. Sau poate că avea să coboare și să-mi spună: „Ce-i cu toate astea? Șterge-ți lacrimile! Aici sunt“. Am fi zâmbit amândoi și ne-am fi dus să facem o lungă plimbare prin împrejurimi. Mi-ar fi arătat duzii, era sezonul lor. Dar nimic din toate acestea nu s-a întâmplat.

Am tras-o pe Zoela mai aproape de mine și am strâns în palmă medalionul de la gât. În el aveam propria mea legătură cu Saro. Attica îmi dăruise un medalion, iar eu pusesem în el puțină cenușă de-a lui Saro, să o port cu mine mereu. Fusese un gest sacru, ca între surori.

Terapeuta mă sfătuise să iau puțină cenușă și să o împrăștii în privat în Sicilia. Știa că această călătorie îmi provoca o puternică anxietate. Mi-a sugerat să fac ceva care să fie doar între mine și Saro. După acea ședință cu ea, visasem că mă aflam într-o livadă împreună cu Saro. A doua zi, m-a sunat o prietenă să-mi spună că și ea îl visase pe Saro. Mâncau caise, în visul ei. Așa că am făcut o legătură între sfaturile terapeutei și visele noastre și am ajuns la concluzia că ar trebui să împrăștii niște cenușă sub un cais dintr-un

loc pe care mi-l arătase Saro cândva, anul trecut. Și de aceea îi împărțisem cenușa în trei: o parte pentru înmormântarea din L.A., una pentru mama lui și una pentru ceremonia mea personală.

În timp ce stăteam în casa soacrei mele, ascultând rugăciunile catolice, atât de asemănătoare cu cele din lumea arabă sau iudaică, am știut că acel moment era pentru mama lui Saro, pentru sora lui, pentru vecinii și verii lui. Era momentul unui oraș de sicilieni care îl pierduseră pe unul de-ai lor. Noi avuseserăm comemorarea noastră, acea celebrare a vieții, din Los Angeles. Aceasta era înmormântarea pe care soacra mea așteptase să i-o poată face fiului ei. Am îmbrățișat-o mai strâns pe Zoela, copleșită de sunetele din jurul meu, de vocea colectivă, de corul sfâșietor al jelaniilor care se ridicau până sus, la căpriori.

***

Chiar înainte de primele semne ale dimineții, m-am trezit la etaj, în patul matrimonial al părinților lui Saro. Cele dintâi raze de soare s-au strecurat timide printre obloanele de la etaj. În depărtare se auzeau clopotele de la gâtul oilor. Probabil un păstor care își mâna turma la vale. Zoela dormea lângă mine.

De jos se auzeau zgomotele ușoare și familiare ale coregrafiei Nonnei prin bucătărie. Știam că era trează de ceva vreme. Voia să rămână singură cu fiul ei în încăperea în care ea însăși se născuse. Trebuia să facă asta înainte ca o parte a maternității ei să fie îngropată pentru totdeauna. Și cu siguranță că pregătise deja și sosul pentru pastele de la masa noastră de prânz.

Cu o seară în urmă, îmi spusese că trebuia să ne sculăm devreme, să ajungem la slujba de la ora șapte dimineața. Apoi aveam să ne ducem la cimitir la ora opt, pentru o ceremonie privată, ținută înainte ca acesta să se deschidă pentru ceilalți săteni. Ultimul detaliu, „înainte să se deschidă“, era important, pentru că prin aceste locuri era foarte neobișnuit să îngropi cenușă. Nonna nu voia să atragă prea mult atenția. Franca ceruse ajutorul primăriei, ca să se poată

descurca cu toată hârțogăraia de la consulatul italian. Aceasta trebuia să fie completată exact după specificațiile italiene ca să pot transporta și înmormânta cenușa lui aici. Dincolo de ocean, avusesem și eu parte de numeroase conversații și e-mailuri schimbate între noi, în care îi spuneam că aveam nevoie de o adresă și de un număr pentru mormânt, pe care ea nu avea cum să mi le furnizeze, deoarece cimitirul din Aliminusa se afla pe o stradă fără niciun nume oficial, undeva dincolo de capătul satului. Era un lucru obișnuit în Sicilia profundă ca acele cimitire, care datau de pe vremea grecilor și a arabilor, să fie așezate undeva în afara localităților, deseori la capătul unui drumeag vântos, printre dealuri. Oamenii care locuiau acolo știau unde se află, iar asta era tot ce conta. Străinii nu erau îngropați aici. Și doar un străin ar fi avut nevoie de un nume de stradă.

Și, pentru ca lucrurile să fie încă și mai complicate, când a murit Saro nu exista niciun mormânt disponibil, în care să-i poată fi depusă cenușa. Construcția cimitirului fusese întreruptă din cauza crizei economice sau poate că fusese o influență indirectă a Mafiei. Parcelele neocupate fuseseră toate luate, cumpărate în avans de către familiile înstărite, cu generații întregi de morți înainte. Familia lui Saro nu avea niciun mormânt gol. Și nu era singura familie din sat care se găsea în această situație dificilă. Așa că se împământenise o nouă practică în zonă: oamenii începuseră să „împrumute“ morminte familiilor care aveau nevoie, cu promisiunea ca în viitor, când avea să se ivească un loc liber, rămășițele pământești să fie mutate în cripta cea nouă. Sau cel puțin așa mi se explicase mie pe când mă aflam în L.A. și încercam să descurc toate ițele și să completez cum trebuie hârtiile necesare pentru călătorie. Părea ceva suprarealist, exact genul de șmecherie birocratică tipic italiană, care făcuse din această țară subiectul multor bancuri.

Nu voiam să am nicio problemă cu transportul cenușii lui Saro în Italia. Fusesem deosebit de meticuloasă cu pregătirile. Poate că hipervigilența mea se trăgea dintr-o copilărie petrecută cu niște părinți care mă învățaseră cum să evit confruntările cu autoritățile. Iar ca adult, avusesem deja unele experiențe legate de faptul că eram o femeie de o anumită culoare și vârstă, care călătorea la Roma. Fusesem deseori suspectată. Arătată cu degetul de carabinieri și de poliția de la serviciul pentru imigrări, și nu doar o dată. Mă potriveam cu profilul în continuă schimbare al imigrației europene. Puteam

să fiu o femeie din Maroc, Cuba, Etiopia sau Brazilia, în funcție de angajatul neras care se uita la mine sau de amenințarea majoră din acea zi. De-a lungul anilor, învățasem să stau aproape de Saro pe coridoarele de la preluarea bagajelor și de la Imigrări. Învățasem să-mi țin pașaportul american la vedere, astfel încât să nu existe riscul vreunor incidente nedorite, care să ne întârzie și să ne pună în pericol zborurile de legătură.

În situația de acum, când duceam cu mine cenușa lui Saro având-o alături pe Zoela, nu trebuia să existe nici umbra vreunui risc. Înainte de plecare am avut coșmaruri în care eram oprită și percheziționată, iar cenușa lui Saro era reținută sau, și mai rău, confiscată de față cu Zoela, doar pentru că uitasem să bifez cine știe ce căsuță de pe un formular birocratic. Ieșea complet din discuție să pornesc la drum cu o cutie plină cu cenușă, fără să completez toate actele necesare. În plus, legislația italiană interzicea ferm transportul clandestin de rămășițe umane. Cenușa trebuia să aibă, obligatoriu, propriile ei acte de voiaj.

Tot acel proces fusese un antrenament epopeic pentru nebunia administrativă italienească. Nu mai vorbesc despre costuri, echivalentul taxei la școala privată pentru trei luni. Trebuia să am două certificate de deces (englez și italian), o adeverință de la casa funerară, documentele de călătorie și certificatele de naștere, toate traduse în italiană și apoi autorizate cu o apostilă, după care ștampilate din nou de guvernul italian. Fiecare foaie de hârtie și fiecare semnătură necesita un onorariu și o taxă. M-am gândit de mai multe ori că, dacă Saro ar fi știut cât stres și câți bani avea să mă coste să-i duc cenușa în Italia, mi-ar fi spus să o arunc pur și simplu în Pacific și gata. Dar nu îmi spusese asta. Duceți o parte din mine în Sicilia.

Dacă nu m-ar fi rugat să-i duc cenușa în Sicilia, nu știu dacă aș fi făcut-o. Poate că aș fi împrăștiat-o pe fâșia noastră preferată de plajă din Santa Barbara, în locul în care merseserăm de atâtea ori ca să-i ridic moralul în timpul anilor săi de tratament.

Zoela s-a trezit încet și și-a întins trupușorul subțire, lipit de al meu.

— Scumpa mea. Mami se duce în curând la biserică și apoi la cimitir, cu cenușa lui Babbo.

Am realizat că vorbeam despre mine la persoana a treia.

În sufletul meu, speram că Zoela nu va vrea să vină. Eram extenuată după orele de zbor și drumul sinuos cu mașina până acasă la Saro. Nu mă vedeam în stare să fiu o mamă grijulie în timpul slujbei religioase. Și apoi era clar că va trebui să o duc în brațe pe străzile pietruite ale satului, până la cimitir. Zoela avea să fie și ea obosită și copleșită. A fi mamă presupune niște obligații. Iar în dimineața aceea în mine existau doar două roluri: cel de soție îndoliată și cel de noră străină.

— Pot să o văd? m-a întrebat ea ștergându-și ochii încă somnoroși.

— Ce să vezi?

— Să văd cenușa.

La întrebarea asta nu mă așteptasem. M-am ridicat în capul oaselor și mi-am lăsat picioarele pe pardoseala de marmură.

— Scumpa mea, e jos, în cutia albastră de pe masă. Ai văzut-o.

Începuse să se simtă mirosul de cafea din espresorul pus pe plită jos în bucătărie.

— Hai să mâncăm ceva.

Schimbam subiectul, metoda mea preferată de parenting.

— Dar vreau să o văd. Vreau să văd ce e înăuntru.

Se ridicase în capul oaselor în pat, cu ochii bine deschiși acum și cu un aer hotărât. După expresia de pe fața ei, îmi dădeam seama că era pe punctul de a izbucni în plâns.

— Vreau să-l văd pe Babbo.

De luni întregi cerea să-l vadă pe tatăl ei. Moartea lui, faptul că pur și simplu nu mai exista, erau lucruri de neconceput pentru mintea ei tânără. Când am vorbit despre moartea lui, și-a adus aminte de momentul în care a

trebuit să-și ia rămas-bun de la el, de slujba de comemorare. Când am încercat să-i explic că doar trupul lui s-a dus, dar spiritul îi va rămâne alături de noi pentru totdeauna, a refuzat să accepte. Ura această lume nouă, în care tatăl ei îi era inaccesibil fizic, dar, cumva, se afla încă lângă ea, într-o formă invizibilă. La șapte ani, lua cuvintele extrem de literal. Invizibil însemna că nu există, punct. Copilul meu, care încă nu intrase în clasa a doua, dăduse cu capul de marele mister în privința căruia oamenii și-au pus întrebări încă din negura timpurilor: unde naiba ne ducem când murim?

Deopotrivă intuitivă și precisă în dorințele ei, Zoela era același copil care, la trei zile după moartea tatălui ei, îmi spusese că se săturase de o casă plină de adulți îndurerați.

— Toți vin aici pentru tine. Era tatăl meu. De ce nu vin și pentru mine?

Veniseră. Familia și prietenii se comportaseră în felul lor de adulți, ducându-se să vadă ce face, aducându-i jucării și alte daruri, apoi ieșind din camera ei și venind să stea cu mine. Trei zile petrecute astfel fuseseră suficiente pentru ca ea să observe tiparul și să-mi atragă atenția. Vreau să-i văd și pe prietenii mei. Doar trei zile și deja îmi arăta de ce anume avea ea nevoie.

A doua zi, am invitat la noi cinci prieteni de-ai ei. S-au jucat. I-au scris mesaje lui Saro, la cererea ei. Au făcut artă în camera în care murise el. Au pus flori lângă candela pe care o țineam mereu aprinsă. Au cântat, au dansat. Cu alte cuvinte, fiica mea și-a organizat propriul priveghi, în stilul ei, de elev de școală primară.

— Nu poți vedea cenușa. Este într-o cutie sigilată. Nu poate fi deschisă.

Știam că nu era adevărat, dar trebuia să-i dau un motiv concret pentru care mintea ei să nu mai încerce să găsească o rezolvare. Adevăratul motiv, și anume că aș fi preferat să înghit cuie decât să deschid cutia pe masa bunicii ei, era prea agresiv pentru un copil cu temperamentul Zoelei.

Și cum lacrimile ei se pregăteau să-și facă debutul sicilian, am adăugat:

— Dar am puțină cenușă aici, în medalion. O poți vedea pe aceasta.

Am rămas în pat câteva minute uitându-ne în interiorul medalionului. Pe o parte era o fotografie micuță de-a lui Saro, decupată dintr-o poză mai mare, pe cealaltă parte era un săculeț din plastic pe care îl legasem de pandantivul în formă de inimă. Și am stat așa până când am auzit-o pe Nonna strigând de jos:

— Tembi, sei sveglia? Caffè è pronto.

„Tembi, te-ai trezit? Cafeaua e gata."

O oră și jumătate mai târziu, treceam pragul din bucătăria Nonnei în stradă, ca să mergem la biserică. Zoela alesese până la urmă să rămână acasă, cu verișoara ei adolescentă, Laura. De fapt, se culcase la loc, iar eu speram că va dormi până aveam să ne întoarcem noi.

***

În dimineața aceea, căldura părea să lovească mai hotărâtă ca oricând. Am mers încet, la braț cu soacra mea, până la capătul străzii ei, apoi am ieșit pe drumul principal, care este singura intrare și ieșire din localitate. Ea ținea cenușa lui Saro, iar când am trecut prin fața brutarului și a producătorului de brânză m-a tras mai aproape de ea. În prăvăliile acelea urma să ne aștepte, la întoarcere, pâine și brânză făcute pentru noi. Nu știam ce anume pregătise pentru masă, dar cu siguranță aveam să mâncăm ceva special pentru înmormântări. Ceva care să ne aducă alinare și să fie ușor de digerat. Genul de mâncare care să-ți dea puterea să mergi mai departe.

Am trecut pe lângă șiruri lungi de rufe întinse la uscat și străzi pietruite, acoperite de excremente de oaie. Poștașul a sprintat pe lângă noi, călare pe Vespa lui, îndreptându-se către următorul sat, înainte de a se întoarce în cerc spre Aliminusa pe drumul de la poalele dealurilor de pe coastă. În timp ce traversam piazza, singurul scuar din oraș, am auzit în depărtare un vânzător de fructe ambulant care își lăuda tare marfa, într-un dialect răgușit, prin difuzorul aflat deasupra cabinei camionetei sale: Pomodori e pesche, freschi,

freschi, buoni, buoni! Roșii și piersici, proaspete și de neratat, după părerea lui. Ușa farmaciei era descuiată. La măcelar se înființase deja primul client, un bătrân cu o coppola pe cap, care își stinsese țigara înainte de a intra.

Nonna și cu mine am urcat treptele de marmură, largi și netede, ale bisericii și am intrat în sacristia întunecată. De-a lungul celor zece minute de mers, ne susținuserăm una pe cealaltă. Înăuntru, erau oameni care ne așteptau. Nonna s-a desprins de mine ca să-i dea preotului cenușa și apoi s-a așezat în cea mai apropiată strană de altar. M-am dus și eu lângă ea. Deasupra noastră se înălța o statuie a Sfintei Ana, mama Mariei și patroana satului.

Aplecat deasupra cutiei cu cenușă, preotul a ținut o scurtă slujbă. A stropit-o cu agheasmă, apoi a vorbit despre Nonna și despre puterea ei de a rezista bolii prin care trecuse Saro. S-a rugat pentru mine și pentru Zoela. Mă luptam din greu cu oboseala și cu diferența de fus orar, pentru a mă putea concentra la cuvintele lui. Știam că, dacă reușeam să mă concentrez asupra unui singur lucru, aveam să trec cu bine de acest moment. Însă nu simțeam decât dorința intensă de a-l avea pe Saro lângă mine, în strană. Așa că mi-am plecat capul și mi-am fixat privirea pe masa pe care preotul îi așezase cenușa. O masă mică și modestă, cu un acoperământ bogat ornamentat. Nu mi-am luat ochii de la ea până când nu m-a prins soacra mea de mână, fiindcă venise timpul să plecăm.

Am ieșit din biserică, am coborât treptele albe cu striații și am urcat în mașina lui Cosimo, care ne aștepta. Era mai bine așa, pentru că la întoarcere evitam să coborâm pe jos panta abruptă și nici nu riscam să ne întâlnim cu localnicii, care de-acum cu siguranță ieșiseră prin sat. La cimitir, îngrijitorul ne aștepta cu cheia, pentru a ne descuia poarta.

În dreptul arcadei care ducea spre aleea principală, adia ușor vântul. Eram un mic grup de oameni îndoliați: Nonna, Franca, Cosimo, doi veri, doi prieteni din copilărie, un prieten pictor dintr-un orășel din apropiere, care îl cunoscuse pe Saro la vârsta adultă, preotul și îngrijitorul cimitirului.

Pe tot parcursul ceremoniei am rămas sprijinită de un chiparos. Aveam nevoie să fiu susținută de ceva cu rădăcini adânci. În frunzișul de deasupra mea se adunaseră păsări, ca și cum ar fi vrut să privească de sus această dramă umană sau poate că doar își căutau un adăpost pe aleile cu cavouri.

Oricum ar fi stat lucrurile, măcar puteam să mă concentrez asupra lor. Am simțit că încep să plutesc deasupra corpului meu, pe cer, alături de ele. Să rămân prezentă în el ar fi însemnat să-mi simt slăbiciunea din picioare, durerea din șolduri, să rezist amețelii care amenința să mă arunce pe pietrișul aleii. Corpul meu era un loc îngrozitor, plin de frică și de nesiguranță. Așa că m-am ridicat deasupra lui. Și am ascultat.

Am ascultat ce a spus la început preotul — alte cuvinte, alte rugăciuni. Apoi am ascultat vorbele lui Vincenzo, pictorul, care fusese prieten apropiat și cu mentorul lui Saro, Giuseppe „Pino“ Battaglia, un cunoscut poet sicilian. Vincenzo a început să citească versurile lui Pino ca pe o chemare la rugăciune. Era un poem pentru Saro, însă ascultându-l mi-am închipuit că, de fapt, era pentru mine.

Il mio nome

è aria, il vento

che soffia.

Ora io vivo ancora in campagna

Numele meu

este aerul, vântul

care suflă.

Acum locuiesc din nou la țară.

Poezia avea să mă salveze. Era mai reală și mai stabilă decât propriul meu trup. Și în acel moment mi-am dat seama de ce mă întorsesem aici, pe această insulă de piatră: aveam nevoie de o salvare. Îmi doream cu

disperare, chiar și numai pentru o clipă, să mă scutur de tristețea aceea omniprezentă și să-mi încarc spiritul. Poezia era iubirea, era firul care mă lega de Saro, de Sicilia și de casa mea din L.A., unde rafturile ne erau pline de cărțile lui Pino.

Îngrijitorul a arătat spre cenușă. Gestul lui m-a adus cu brutalitate înapoi în trup, de parcă o cracă din copacul de deasupra s-ar fi rupt și mi-ar fi căzut în cap. M-am trezit aproape strivită sub greutatea unei bruște conștientizări. Atunci am înțeles pentru prima dată că urma să-mi îngrop jumătate de viață într-un mormânt din Sicilia. Fiecare zâmbet, fiecare bucurie, fiecare secret împărtășit, o întreagă viață de năzuințe. Le încredințam pe toate, și tot ce trăisem odată cu ele, unui mormânt de marmură. Martore îmi erau răgetele îndepărtate ale unui catâr, mirosul de fân proaspăt cosit, aerul plin de sarea mării — elementele ce aveau să vegheze de-acum asupra lor.

Îngrijitorul a urcat pe o scară artizanală, cioplită din lemnul unui măslin, legată cu o sfoară și cu ceva ce părea a fi bambus uscat. M-am gândit că scara fusese probabil făcută de tatăl sau de bunicul lui pentru a putea ajunge la nivelurile superioare ale zidului cu cripte. A urcat sprinten, cu un baros în mână. Printre lacrimi am observat că purta pantaloni vechi și uzați, dar scrobiți. Ciocanul a lovit fațada de ciment, stratul care se afla între criptă și marmura din față, zdrobindu-l și împrăștiindu-l în mici fragmente pe pământul de dedesubt. Zgomotul a făcut ca păsările de deasupra mea să cârâie și să-și ia zborul la unison. Plecarea lor a părut să lase un gol în aerul până atunci nemișcat și tăcut.

Am închis ochii. Cineva s-a aplecat către mine. Poate era Nonna, poate vara ei sau poate că era doar bocitoarea din sat, o prezență nelipsită în astfel de momente. Tutto bene, forte stai. E în regulă, fii tare. Cineva i-a cerut soacrei mele cenușa. Ea i-a întins-o îngrijitorului, care coborâse câteva trepte s-o ia. Când am deschis ochii, era din nou în vârful scării și l-am văzut așezându-l pe Saro în spațiul întunecat din spatele cimentului. Am observat că nu distrusese complet fațada din ciment. Făcuse cu îndemânare doar o mică deschizătură, cât să strecoare cutia înăuntru. L-am privit cu toții în tăcere când a întins mâna după o găleată cu ciment proaspăt și o mistrie. În câteva minute, deschizătura a dispărut. Cineva m-a tras de braț și mi-a șoptit că se terminase. Era timpul să plecăm. O parte din ceea ce venisem să fac aici se

încheiase. Saro fusese îngropat în Sicilia. Dar mai rămăsese ceva: să-l dăruiesc Siciliei.

În timp ce ne îndreptam sfârșiți spre casă, mă gândeam la Zoela, care ne aștepta. Tot ce urma să se întâmple între mine și Nonna în următoarele săptămâni avea să decidă dacă Sicilia va rămâne o parte din trecutul Zoelei sau va fi și o parte din viitorul ei. Era evident pentru oricine că noi trei — mama, nora și nepoata — formam o triadă a durerii și că înotam pe uscat. Era un loc periculos din care să începem ceva. Speram că luna pe care urma să o petrecem împreună va reuși să ne apropie, că pierderea nu ne va îndepărta una de alta. Viitorul părea fragil. Însă era prea devreme în acel moment, pe drumul dinspre cimitir, să-mi dau seama cum va fi. Tot ce îmi doream atunci, era să pun un kilometru de drum pietruit între mine și cimitir și să mă întorc la copilul meu. Zoela era motivul pentru care continuam să fac pas după pas înainte. Chiar și în cea mai mare suferință, maternitatea mă ținea mereu prezentă. A fost salvarea mea atunci, și a fost încă din prima zi.

Ceva măreț

Întotdeauna mi-am dorit să fiu mamă. Întotdeauna. În școala primară mă jucam cu Attica, inventând povești complicate în care aveam fiecare câte șase copii — trei băieți și trei fete. Numele lor trebuiau să înceapă toate cu aceeași inițială sau să rimeze. Jocurile noastre erau pline de situații de un înalt dramatism și de intrigi împrumutate cu generozitate din seriale de comedie precum Good Times sau The Brady Bunch.

Îmi vedeam rolul de mamă ca pe o serie de sarcini bine definite: să conduc casa, să pregătesc mese sofisticate, să organizez călătorii aventuroase la un pretins supermarket, unde Attica și cu mine jucam pe rând rolul casierei cu ajutorul unui scaun întors cu picioarele în sus pe post de casă de marcat, în sufrageria bunică-mii. Luam toate alimentele pe care le găseam prin cămară și le înșiram în sufragerie. Mă încăpățânam să le aranjăm în funcție de tipul mâncării: pâinea, biscuiții și prăjiturele la un loc, compotul de piersici, conservele de carne și cele de fasole verde — pe pervazul ferestrei de lângă televizor.

Eram căsătorită de doi ani cu Saro când am renunțat la contraceptive și am lăsat soarta să facă zarurile. Un an mai târziu, nu eram atât îngrijorată, cât curioasă. M-am gândit că era o sincronizare divină, dat fiind că pe atunci încercam să-mi construiesc o carieră și mi-ar fi fost mai greu să fac asta însărcinată sau cu un copil mic.

În al patrulea an, am început să fim suficient de îngrijorați cât să ne facem amândoi teste de fertilitate. Rezultatele nu au fost nici sigure, nici concludente: pelvisul meu înclinat și motilitatea scăzută a spermatozoizilor lui, datorată probabil muncii, care presupunea să stea mai mult de opt ore pe zi în picioare lângă o căldură arzătoare, reprezentau, într-adevăr, potențiale probleme. Dar nu am fost excesiv de dezamăgiți. Mai aveam o groază de timp. Nici măcar nu împlinisem treizeci de ani. La nevoie, puteam încerca o inseminare mai directă, cu pipeta pentru fripturi, acasă. În secret, însă, am

început să caut și informații despre adopții, o idee care îmi fusese mereu dragă.

După câteva cercetări, am găsit o agenție de adopții fondată de două mame din nordul Californiei, care se specializase în plasamentul copiilor de culoare și în special în adopțiile transrasiale. De fiecare dată când primeam prin poștă unul dintre buletinele lor informative, inima îmi tresărea la vederea fotografiilor de familie pe care le conțineau. Am văzut copii de toate culorile crescuți de familii de toate culorile și configurațiile. Am văzut copii crescuți în „cămine pentru totdeauna“ de către oameni care păreau suficient de curajoși încât să riște să iubească mult și să îmbrățișeze necunoscutul. Îmi închipuiam că sunt unul dintre acei oameni. Ei știau că există lucruri mai importante decât sângele care să sudeze o familie. Oamenii din acele pagini arătau la fel ca familia din care mă trăgeam, o multitudine de culori și nuanțe. Arătau ca lumea pe care o știam și ca familia pe care speram să o pot crea.

Cu un an înainte ca eu și Saro să ajungem la altar, familia mea o întâmpinase cu brațele deschise pe verișoara mea, adoptată din străinătate. O priveam de la distanță cum creștea și ne întâlneam de sărbători sau la diverse reuniuni de familie. Vedeam bucuria din ochii părinților ei. Vedeam iubirea. Vedeam în ce fel se putea dezvolta o adopție, acest proces profund deliberat. Vedeam o altă cale prin care se putea formata o familie și eram captivată de ea.

***

— Chiar facem asta? l-am întrebat pe Saro întinzându-i un teanc de formulare.

La doi ani după prima sa diagnosticare, era în remisiune. Perspectiva întemeierii unei familii, speranța vieții în fața bolii ne entuziasmau și ne copleșeau.

— Bineînțeles că o facem. Ar putea fi cel mai bun lucru pe care l-am făcut vreodată. Trebuie să completez asta? m-a întrebat după ce a luat cererea și s-a uitat peste ea.

— Nu, scrie-ți răspunsurile. De ea mă voi ocupa eu, i-am răspuns.

— Și ce facem cu istoricul medical? a întrebat el, ridicându-și, cu subînțeles, privirea din hârtii.

De-abia mă obișnuisem să-i văd din nou culoarea măslinie a pielii și obrajii îmbujorați, de când încetase să mai ia cele mai dure dintre medicamente. Însă cu vulnerabilitatea de pe chipul lui și cu nesiguranța care atârna mereu deasupra vieților noastre nu mă puteam obișnui niciodată. Îmi băgaseră frica-n oase.

— Adevărul. Întotdeauna. Spunem numai adevărul.

L-am luat în brațe și l-am sărutat pe frunte.

Dacă voiam să devenim părinți prin adopție, trebuia să clădim totul doar pe adevăr. Speram să nimerim o mamă biologică la fel de dispusă să-și dezvăluie adevărurile. Ne asumam un risc. Unul mare. Voiam să ne vadă așa cum eram, în ciuda bolii. Să vadă că eram oameni profund îndrăgostiți unul de celălalt, oameni care știau ce e suferința, care trecuseră peste ea și care își doreau să devină părinți din poziția unora care știau ce contează cu adevărat.

— Trebuie să răspunzi la întrebarea: „De ce va fi Tembi o mamă grozavă?“ Ce-o să spui la asta? l-am grăbit să începem, în timp ce stăteam la masa din sufragerie cu teanc de informații despre adopție în fața noastră.

— O să spun că ești perfectă.

Nu înțelegeam nici acum cum putea fi atât de nonșalant și fermecător în același timp. Eu puteam fi ori una, ori alta. Dualitatea lui continua să fie cel mai sexy lucru din încăpere.

— Ăsta e cel mai prostesc răspuns. Nu spune nimic. De fapt, spune ceva mai mult decât nimic. Spune că apreciezi perfecțiunea, orice o mai fi și aia.

— Poți să mă lași să fac ce vreau? Te iubesc. Dacă vreau să spun că ești perfectă, o să spun că ești perfectă. Mama o să ne aleagă pentru că o să vadă că ne iubim, a adăugat el întinzând mâna după pix.

— Bine, sigur, ne iubim. Dar poți să fii un pic mai precis?

Îmi plăcea faptul că încă ne mai puteam tachina între noi. Era un semn de normalitate după atâta boală și îmi doream să nu dispară niciodată.

— Dar tu ce ai scris despre mine? a spus el lăsând pixul jos și întinzându-se după formularul meu.

— Că ești unul dintre cei mai inteligenți oameni pe care îi cunosc, că scrii poezii, că ești generos, că felul în care gătești aduce oamenii împreună, că știi să cânți blues la chitara electrică, că vorbești trei limbi și citești în cinci. Totuși nu am scris că obișnuiai să-l confunzi pe Kevin Bacon cu Val Kilmer, am adăugat lovindu-l ușor cu piciorul pe sub masă.

— Nu-mi vei ierta asta niciodată.

— Nu atâta vreme cât mai am suflu să vorbesc.

— Ești sigură că nu vrei să mai încerci să rămâi gravidă? Chiar nu vreau să ratezi asta, dacă ți-o dorești cu adevărat.

A lăsat pentru o clipă hârtiile deoparte, în așteptarea răspunsului meu.

Ar fi fost posibil. Își congelase sperma. În ziua în care primise diagnosticul, acest soț al meu avusese cumva tăria emoțională și mentală să iasă din biroul medicului oncolog, să conducă trei kilometri înspre Oceanul Pacific și să treacă pragul unei bănci de spermă. Niciunul dintre noi nu scosese o vorbă tot drumul și nici nu ne gândiserăm să facem cale întoarsă. Ne-am dus la recepție fără nicio programare, i-am întins femeii de acolo scrisoarea medicală și la scurt timp după asta Saro s-a făcut nevăzut în camerele din spate ale clinicii. Fusese capabil să aibă grijă de viitorul nostru chiar și

după un astfel de diagnostic, încercând să protejeze ceea ce ar fi putut să fie. Când s-a întors, o jumătate de oră mai târziu, mi-a spus: „Nu știu dacă ceea ce am făcut ne oferă un viitor, dar am făcut tot ce am putut pentru asta“. Și apoi am plecat. De atunci, plăteam o taxă lunară pentru această posibilitate de a concepe urmași biologici.

— Nu îmi doresc prea tare să fiu însărcinată, crede-mă. Singurul lucru pe care mi-l doresc este să fiu mamă.

Nu îmi doream să folosim acea spermă. Și niciunul dintre noi nu era dornic să se întoarcă în cabinete medicale pentru examinări și analize de laborator. Nu voiam să ne începem familia înconjurați de doctori în halate albe. În plus, Saro îmi mărturisise cu blândețe într-o noapte că își făcea griji în legătură cu moștenirea lui genetică și nu era foarte încântat de ideea de a da mână liberă sorții, dată fiind natura necunoscută a cancerului său.

În săptămânile care au urmat, am completat teancuri peste teancuri de formulare, am fost amprentați, FBI-ul ne-a verificat trecutul, am obținut autorizații de la poliție, am fost intervievați și am predat tot felul de situații financiare. Am întocmit o scrisoare pentru „Dragă mamă biologică“, în care îi promiteam că: „Vom crește acest copil într-un cămin lipsit de prejudecăți și îi vom dărui toată căldura, înțelegerea și iubirea la care are dreptul prin naștere“.

Am primit scrisori de recomandare de la prieteni. Am scris dosare unul despre celălalt, răspunzând la întrebări de genul: „Explicați de ce vă doriți atât de mult să deveniți părinți“ sau „Descrieți-vă casa“. Am scris despre câinii noștri, despre rude, despre școlile primare din vecinătate. Am recunoscut că era o decizie foarte greu de luat și i-am mulțumit mamei naturale că ne oferea șansa de a-i împărtăși cine eram noi. Și ultimul, dar cel mai important lucru: am obținut o scrisoare de la medicii lui Saro în care certificau faptul că boala lui era în remisiune.

Dar asta nu a fost tot. După ce am terminat lucrul la The Bernie Mac Show am mers direct la aeroport, pentru a pleca spre un atelier pentru părinți preadoptivi, unde trebuia să învățăm cum să împlinim nevoile unui nou-născut. Am schimbat scutece și am bătut pe spate, ca să râgâie, tot felul de păpuși, punând accent pe contactul vizual și pe nevoia lor de afecțiune. Ni s-

a spus acolo, într-o sală plină de potențiali părinți, că unul dintre cele mai frumoase aspecte ale adopțiilor este că tatăl se poate ocupa de copil în egală măsură cu mama, hrănindu-l și ținându-l în brațe la fel de mult ca și ea, ceea ce duce la întărirea legăturii afective dintre copil și tată. Apoi am urcat în alt avion și m-am întors pe platouri, unde lucram la un show cu Andy Richter despre o familie cu cvintupleți adolescenți.

Împreună cu Saro, am participat chiar și la un atelier în L.A. dedicat adopțiilor transrasiale, de unde am plecat cu un certificat pentru îndrăzneala noastră de a ne provoca gândirea în „chestiuni legate de rasă", „privilegiul albilor" sau „diferențe legate de experiența transrasială pentru copiii de rase și etnii diferite". Deși niciunul dintre noi nu avusese vreo experiență directă în astfel de chestiuni, pentru a ști cum puteau ele să interfereze cu adopția, am plecat de la atelier încrezători că, în calitate de cuplu interrasial și intercultural, eram tari în ceea ce privea potențialele aspecte interculturale ale parentingului — asta în ciuda faptului că aveam părinți care trăiau în două țări diferite și care nici măcar nu puteau vorbi unii cu alții.

Am golit micul birou de acasă în speranța că într-o bună zi vom pune acolo un pătuț, un balansoar și o masă de înfășat. Evident, am trecut în revistă și diverse nume pentru viitorul nostru copil, fiu sau fiică. Nu conta dacă avea să fie băiat sau fată. Nici rasa nu conta. Nici dacă era o combinație de rase. Singurul lucru care contase fusese să nu fim propuși mamelor despre care se știa că erau însărcinate cu gemeni. Eram sigură că mă pot descurca cu o groază de lucruri în viață, dar știam că nu mă pot descurca cu doi copii deodată. Apoi, am așteptat.

***

Eram în mijlocul unei tracțiuni la un aparat Reformer în timpul orei de Pilates, când m-am uitat pe fereastra studioului aflat nu departe de casă și l-am văzut pe Saro. Arăta radios, iar fața îi strălucea de încântare.

— Ce naiba face tipul ăla? a întrebat instructorul eliberându-mă din inelele aparatului, în timp ce îl privea pe Saro, care venea grăbit prin parcare.

— E soțul meu, am spus, fixându-mi privirea asupra lui și încercând să-mi dau seama ce căuta într-un loc în care nu mai venise niciodată.

Pe măsură ce rosteam cuvintele, am realizat despre ce era vorba. Copilul. Am sărit din Reformer și am fugit la ușă, în întâmpinarea lui. Dacă aveam dreptate, însemna că lucrurile se mișcaseră rapid. Nu trecuseră decât trei luni de când porniserăm procedurile.

— S-a născut. Bebelușul s-a născut. Avem o fetiță, a spus el, apoi mi-a întins cheile lui. Trebuie să mergem.

— Unde să mergem? Cine a sunat? Unde... unde e fetița?

Undeva, în lumea asta, se afla o fetiță care ne aștepta pe noi. Chiar se întâmplase. Și încă repede. Eram mamă de fată.

— Unde e bebelușul?

— La San Francisco. Mama naturală vrea să stea de vorbă cu noi. Ne-a ales, dar vrea să și vorbească cu noi. Trebuie să vii acasă. Urmează să o sunăm peste o oră. Tu conduci.

Mi-am lăsat mașina acolo, în parcare. Primul moment al maternității mele s-a petrecut în fața unui studio de Pilates din Silver Lake.

Ne-am dus acasă. Am sunat la agenție, am primit informații despre mama fetiței noastre, sănătatea copilului și circumstanțele care au dus la această alegere. Am fost învățați cum să vorbim cu o femeie care tocmai a născut: lăsați-o pe ea să inițieze conversația. Ce să întrebăm: orice vreți. Cum să o facem să se simtă în siguranță: ascultați-o. Cum să spunem „mulțumesc“: doar vorbiți sincer, din suflet. Ni s-a spus că discuția avea să dureze vreo treizeci de minute, poate mai puțin. Până la urmă, apelul a durat peste o oră. Era înțeleaptă, intuitivă, cu picioarele pe pământ. M-a impresionat faptul că nu luase o decizie în privința familiei adoptive până nu își ținuse fiica în brațe măcar pentru câteva minute. Înainte de a alege părinți pentru copilul la

care renunța cu durere și cu toată iubirea, a vrut să se uite în ochii lui, știind că avea nevoie de acel moment. Când am vorbit cu ea, am putut auzi dragoste și speranță în vocea ei. Am presupus că torentul sentimentelor și al procesării raționale avea să izbucnească de-abia ulterior. Realizam acum câtă pierdere implica un proces de adopție. Renunța la copilul pe care îl iubea pentru ca acesta să aibă parte de o viață pe care ea nu i-o putea oferi. Saro și cu mine ne uitam tot timpul unul la celălalt, în timp ce încercam să-i răspundem la toate întrebările, chiar și la cea care ne îngrijora cel mai mult, despre sănătatea lui. Până la urmă, ne-a spus: „Când v-am văzut, am știut că voi trebuia să fiți".

Am închis telefonul ca proaspeți părinți. Părinți grăbiți, entuziasmați, emoționați, copleșiți de bucurie, care își aruncau periuțele de dinți într-o geantă și se îndreptau în viteză spre Hollywood Burbank, pentru a prinde primul zbor disponibil către Oakland.

La sosire, ne-am dus direct la birourile agenției de adopție, unde urma să ne întâlnim cu tânăra femeie care ne alesese drept părinți pentru copilul său. Facilitatoarea, Karen, ne încurajase să organizăm o întâlnire față în față, conform principiilor unei adopții deschise. Era „deschisă" în măsura în care nu era vorba de o adopție „închisă", ca odinioară, când niciuna dintre părți nu știa cine este cealaltă, iar dosarele erau sigilate. Noi adoptam un copil într-o epocă în care era de dorit ca adulții să fie de acord să stea la aceeași masă. Iar acest lucru ne oferea șansa de a ne cunoaște reciproc și de a realiza că fiecare dintre noi era vital pentru înțelegerea de către acest copil a propriei sale origini.

Când am ajuns cu Saro, eram toată numai un tremur de emoție. O altfel de emoție decât cea din ziua nunții mele sau de cea pe care o trăiam când dădeam probe pentru un film sau o emisiune de televiziune. Aceasta era o euforie fără margini. Voiam să mă dăruiesc pe deplin acestui moment. Eram conștientă că viața era pe cale să ia o nouă direcție. Și cu toate că simțeam câtă nerăbdare era în corpul meu, exista și un calm interior, care până la urmă a preluat controlul, deoarece știam că tot ce se întâmpla în acele momente se datora unui fel de dreptate divină. Saro și cu mine ne-am oprit în pragul biroului, ne-am luat de mână și ne-am privit în ochi. Apoi, el a spus: Andiamo!

Primul lucru pe care l-am observat la mama naturală a Zoelei a fost frumusețea ei incredibilă. Era izbitoare. Al doilea, a fost starea de epuizare în care se afla. Tocmai făcea cel mai dificil lucru din viața ei.

După care ne-am trezit că ne îmbrățișam. Am strâns-o în brațe așa cum faci cu cineva căruia îi mulțumești cu tot corpul. De parcă aș fi cunoscut-o de o viață. De parcă ar fi deținut toate secretele îngrijirii acelui copil pe care amândouă îl iubeam, iar prin acea îmbrățișare mi le-ar fi putut transfera mie. Când ne-am desprins una din brațele celeilalte, plângeam și zâmbeam împreună.

Saro a întrebat-o cum se simțea. Ne-am așezat, iar Karen ne-a făcut fotografii pentru ca într-o zi să-i putem spune fiicei noastre că ne-am întâlnit, ne-am unit și am făcut un plan care a pornit din dragostea noastră comună pentru ea. Pentru a putea împărtăși cu ea fotografiile care au surprins-o.

Apoi, Karen ne-a explicat cine avea grijă de copil în timp ce noi ne aflam în acel birou și începeam să ne cunoaștem. Știam că acest mod de a aduce familiile împreună făcea parte din misiunea agenției. Ori de câte ori era posibil, aceasta încerca să faciliteze întâlnirea dintre părinții (sau părintele) biologici și părinții adoptivi înainte ca cei din urmă să vadă copilul. Agenția dorea să ne întâlnim ca părinți pentru a înțelege pe deplin că pecetluiam un pact al iubirii și un angajament care trebuia să aibă mereu în centrul lui interesul superior al copilului. Iar din experiența lor de douăzeci de ani ca facilitatori de adopții, mai știau că pentru mama naturală era de mare ajutor să întâlnească familia adoptatoare, pentru a putea renunța mai ușor și a-și începe procesul de vindecare.

I-am spus mamei biologice la ce nume ne gândiserăm pentru copil: Zoela. Nouă ne plăcuse enorm acest nume, un străvechi apelativ italian care însemna „bucată de pământ“. Ni s-a părut simbolic pentru un copil care reunise atâția străini. Și, în plus, era un nume care reflecta diversitatea ei biologică și culturală. Zoela era o fetiță afro-americană, filipineză, italiană și chiar, a adăugat Saro, siciliană.

I-am propus apoi mamei biologice să o conducem acasă cu mașina, pentru a putea petrece mai mult timp împreună și în afara biroului. A acceptat. Am plecat de la agenția din Oakland ca trei persoane aflate într-o nouă relație și

ne-am îndreptat spre apartamentul ei din San Francisco. Practic, nu prea aveam despre ce să facem conversație; între noi exista doar conștientizarea profundă că ne schimbaserăm reciproc viețile și că eram pe punctul de a schimba și viața unui copil.

Am trecut pe lângă un sens giratoriu, apoi pe lângă un parc și am ajuns la apartamentul ei. În copaci încă domnea o toamnă deplină. Ea a coborât din mașină, am condus-o până la ușă și ne-am îmbrățișat din nou. Am făcut o ultimă fotografie. În ea se vede cât de răvășiți eram de emoție: ochii ei sunt roșii, iar brațul meu e atât de strâns în jurul umerilor ei, încât pare că nu aș vrea să-i mai dau drumul. Toți trei, fiecare venind dintr-o cultură diferită, aflați într-un moment crucial al vieților noastre, de-acum schimbate fundamental. Apoi ea a s-a îndreptat spre scări și spre o viață a ei în care avea să poarte, fără îndoială, povara tăcută a pierderii.

— Nu cred că pot să fac asta, i-am spus lui Saro imediat ce am intrat din nou în mașină. Nici să mă mișc nu pot, darămite să conduc.

Am început să plâng fără să pot să-mi dau seama de ce o făceam. Simțeam că, dacă mișcam mașina, dacă lăsam în urmă acel moment, dacă aș fi început să conduc, s-ar fi întâmplat ceva ce avea să ne schimbe pe toți, pentru totdeauna. Urma să luăm în custodie un ghemușor de iubire și să lăsăm o mamă singură, într-o lume a suferinței. M-am prăbușit peste volan, paralizată de emoții contradictorii.

Saro m-a apucat de mână:

— Fiica noastră ne așteaptă.

— Știu, știu.

Gândul la ea, la bebelușul pe care încă nu îl cunoscusem, cu ochi minunați și părul negru, bebelușul care venise pe lume așteptându-ne pe noi — gândul acesta m-a adâncit într-o și mai mare emoție, la fel de profundă ca tristețea care mă încerca.

— Hai să sunăm la agenție să le spunem ce se întâmplă, a spus Saro.

Am sunat-o pe Karen la birou și i-am spus că mă simțeam sfâșiată de un conflict interior într-un fel complet neașteptat și lipsit de orice sens.

— Dar este normal, foarte normal, a spus ea cu o voce calmă și stăpânită. S-au întâmplat multe în ultimele ore. Dar vreau să știi că exact asta este inima adopției. Încearcă să ții minte ce simți acum. Fiindcă în miezul adopției se află chiar această dragoste și această pierdere, amândouă deodată. Fetița ta va cunoaște și ea acest sentiment într-o zi. Este conștientizarea faptului că a trebuit să spună la revedere pentru a putea să spună bună ziua. Că așa a luat naștere dragostea voastră ca familie. Ai spus la revedere, acum e timpul să-i spui bună ziua fiicei tale.

Avea dreptate. Cuvintele și vocea ei mi-au dat claritatea și scopul de care aveam nevoie.

Am închis telefonul și m-am aplecat înspre Saro:

— Hai să mergem să o cunoaștem pe fetița noastră.

***

O mână de familii din Bay Area își puneau voluntar casele la dispoziția copilașilor care ieșeau din spital, dar ai căror părinți încă nu ajunseseră în California, pentru a-i lua. Când am oprit mașina în fața celei a femeii care o găzduise pe Zoela pentru o noapte, m-a inundat un nou val de adrenalină, emoții, fluturi în stomac și bătăi de inimă care păreau că vor să-mi spargă pieptul.

— Bine ați venit! Intrați! Știu că sunteți nerăbdători să o vedeți.

Femeia care ne-a deschis ușa arăta ca o combinație dintre Joni Mitchell și o profesoară de studii feministe, de vârstă mijlocie, de la Wesleyan. Părul grizonant îi era despărțit de o cărare pe mijlocul capului și era îmbrăcată cu o pereche de pantaloni reiați și saboți. Casa ei mirosea a lapte praf și a lemn

de santal. Ținea ușa deschisă de parcă ar fi făcut asta în fiecare zi, un fel de moașă hippie care găzduia nou-născuți într-o fermă cocoțată pe un deal din Marin County.

Odată intrați în casă, am văzut că avea doi copii, doi băieți, unul alb și unul negru, la distanță de aproximativ un an între ei. Cel mai mare, de vreo trei ani, stătuse tot timpul în spatele mamei. Pe celălalt l-am văzut mai în spate, așezat într-un scaun înalt pentru bebeluși. Femeia se oprise din hrănit ca să ne răspundă la ușă. Încă mai avea o lingură în mână. Nu a pus lingura jos nici în timp ce a scos bebelușul din scaunul lui, l-a ridicat pe un șold și i-a spus celuilalt copil să ne arate bebelușul. În câteva clipe, am fost conduși pe holul casei cu o arhitectură tipică mijlocului de secol douăzeci, călcând peste jucării și trecând pe lângă un acvariu. Apoi am ajuns la un pătuț așezat în colțul dormitorului principal.

Băiețelul ne-a făcut semn să ne uităm înăuntru. Și acolo, dormind pe spate, într-o salopetă albastră și cu o căciuliță tricotată pe cap, se afla Zoela. Prezența și spiritul ei ne-au întâmpinat în spațiul dintre noi și am știut că găsisem un nou fel de iubire. Saro i-a aruncat o privire și a făcut un pas înapoi. S-a așezat pe patul femeii și a lăsat emoția să se reverse asupra lui. Nu s-a mișcat de acolo minute în șir. Mama adoptivă s-a apropiat și ne-a spus cât de des mânca Zoela, când devenea mofturoasă și că era ușor s-o faci să dea aerul afară. Când Saro a luat-o în sfârșit în brațe, ea l-a prins cu hotărâre de degetul mic. Și el își găsise o nouă iubire. Cu aproape paisprezece ani înainte, în Florența, îmi promisese „ceva măreț“. Și iată-l chiar aici.

***

Maternitatea m-a transformat în cea care eram menită să devin. Zoela mi-a făurit un nou eu, m-a reconstruit. Într-o noapte, în timp ce-o țineam în brațe ca s-o hrănesc la o oră târzie, iar ea încă nu avea patru luni, m-am speriat. Dacă ceea ce știam despre mine până atunci era adevărat, m-am gândit că mama care urma să devin va fi deopotrivă imperfectă și fragilă, dar și

puternică, iar în zilele bune, binecuvântată cu străfulgerări de har și de înțelepciune. Iar acest copil avea să mă însoțească pe acest drum.

— O să-ți dau tot ce am mai bun în mine, oriunde și oricând voi putea, i-am șoptit eu, cu buzele lipite de creștetul ei, zăbovind deasupra acelui punct moale al bebelușilor care ne amintește de fragilitatea noii vieți.

Odată cu maternitatea, își făcuse loc în viața mea și orbitorul memento că nu putem scăpa de angoasa a ceea ce înseamnă să fii om. Viața este complexă și tumultuoasă. Boala mă învățase asta. Faptul că eram mamă sub amenințarea bolii a făcut ca mesajul să devină mai clar.

În doar câteva luni, Zoela mi-a extins viziunea asupra lumii, asupra mea și a puterilor mele. A scos la iveală o fântână nesecată de determinare și forță, în mine. Dar m-a făcut să mă simt și incredibil de vulnerabilă.

— Voi face orice ca tu să fii bine pe lumea asta. Voi face tot ce pot să te scutesc de răni inutile, i-am spus pe când dormea.

Cu toate acestea, știam din proprie experiență că mamele pot dezamăgi, pot răni, că își pot condiționa iubirea. Ce mamă nu a făcut asta vreodată, fie în cele mai mărunte, fie în cele mai revoltătoare moduri? Și m-am gândit în special la anii în care mama lui Saro nu-și văzuse copilul doar pentru că el alesese o iubire pe care ea nu o înțelegea.

În noaptea aceea, mi-am promis să fiu măcar o mamă care se străduiește din greu să-și lase la o parte propriile idei și prejudecăți, și să văd în acest copil, a cărui mamă fusesem binecuvântată să pot ajunge, exact persoana care urma să fie. Aveam să mă duc la nunta ei, aveam să fiu acolo la nașteri și la înmormântări.

Și pe când o legănam să adoarmă, privind luminițele Los Angelesului care pâlpâiau în fereastra de lângă fotoliul meu, m-am gândit la tristețile de tot felul pe care avea să le simtă, fără nicio îndoială, cândva. Suferința făcea parte din viață. Știam asta. Îmi doream să pot s-o învăț cum să fie rezistentă, cum să iubească din plin, cum să se teamă mai puțin. Cum să înfrunte durerea, fie ea provocată de alții, fie de răni pe care și le putea provoca singură, fără să-și dea seama de asta. Voiam s-o învăț că dragostea putea

îmbrăca multe forme. Că uneori trebuie să știi să renunți, iar alteori să lupți pentru ea. Că s-ar putea ca într-o zi să iubească pe cineva într-un fel pentru care lumea nu era pregătită. Și că acea iubire se va obține cu efort și zbucium, dar, odată atinsă, ar putea fi mai măreață decât orice și-ar fi putut imagina.

Pâine și apă sărată

Șapte ani mai târziu, Zoela se juca la etaj în casa bunicii ei, uitându-se la Pippi Șosețica în italiană pe un DVD player portabil, la câteva ore după ce Nonna și cu mine lăsaserăm cenușa tatălui ei îngropată în cimitirul local. Eu eram la parter și o priveam pe Nonna cum se mișca prin bucătăria ei asemenea unei corăbii tăcute și robuste care naviga prin ape învolburate. Bucătăria, m-am gândit eu, era probabil locul în care își desfăcea tapiseria vieții, scrutând fiecare fir interconectat. Din stradă se auzeau zgomotele amiezii, născându-se și murind pe rând: lătratul unui câine, motorul unui tractor care mergea în ralanti, Emanuela strigând-o pe Assunta din capătul străzii ca să-i spună că îi luase ea pâinea de la brutar pe drumul de întoarcere de la piață. Sunetele erau familiare, liniștitoare și diferite de realitatea vieții mele din L.A., unde propria mea bucătărie devenise teribil de tăcută după moartea lui Saro. Simplul fapt de a sta în fața aragazului îmi redeștepta suferința ce-mi pătrunsese până în adâncul oaselor. Însă aici, în bucătăria Nonnei, mă puteam așeza. Puteam să observ. Puteam să-i privesc mâna îndemânatică mărunțind usturoiul proaspăt, presărând cu generozitate sarea peste sos, așa cum făcusem și eu odată împreună cu Saro. Puteam să simt că am pe cineva care să-mi țină companie. O companie tăcută. Erau prea multe de spus și niciuna dintre noi nu știa cum s-o facă.

Am studiat cu atenție bucătăria Nonnei. Era mică, în stil galerie: chiuveta de serviciu, chiuveta de vase și aragazul, aliniate ca pentru defilare de-a lungul unui perete, și corpuri laminate deasupra lor. Plăci de faianță maro, de douăzeci pe douăzeci de centimetri, acopereau zidul din spatele lor, iar dulapuri simple, tot maro, delimitau spațiul. Pe trei dintre plăcile de faianță erau pictate mici imagini rurale din vremuri trecute: un bărbat făcând vin, o femeie servind familiei cina la lumina unei lămpi cu ulei și o mamă împreună cu fiica ei spălând haine în piața satului. În capăt se afla un vechi cuptor de perete cu lemne, tipic pentru începutul secolului trecut. Fusese folosit pe tot parcursul copilăriei Nonnei. Mama ei copsese în fiecare zi pâine în el. Era locul în care își fierbeau apa pentru paste. Acum, Nonna arunca în pântecele

lui gunoiul de compost, printr-o ușă neagră de fier forjat, prevăzută cu un zăvor.

În celălalt capăt al bucătăriei se afla singura baie a casei și, lângă ea, un dulap în care se găsea frigiderul. Aici, forma se adapta funcției. Toate spațiile deveniseră ceea ce erau acum pe măsură ce în sat pătrunsese modernitatea secolului douăzeci: electricitate, apă curentă, refrigerare. Obiectele casnice fuseseră așezate unde se găsise loc și de unde putuseră avea acces la apă. Designul fusese influențat de acces și necesitate și, adesea, de momentul în care familia își putea permite modernizări și achiziții. Refrigerarea fusese ultima îmbunătățire tehnologică care pătrunsese în casă, așa că, atunci când familia își permisese un frigider, acesta fusese instalat în singurul spațiu rămas liber. Oamenii se descurcau cu ce aveau la dispoziție. Priveam deodată cu alți ochi această abordare a schimbărilor structurale din viață.

O pierdere uriașă are puterea de a magnetiza toate celelalte pierderi din viața cuiva. Începusem să-mi dau seama de asta abia în lunile care au urmat morții lui Saro. Dispariția lui îmi reînviase tot felul de sentimente de pierdere, inclusiv destrămarea căsniciei părinților mei, care, așa cum observase terapeuta mea, se petrecuse pe când aveam șapte ani. Aceeași vârstă ca a fiicei mele. Se părea că părți din mine, atât din prezent, cât și din trecut, aveau nevoie de o consolare profundă, iar durerea le scosese la iveală, amestecându-le. Faptul că Zoela și cu mine cunoscuserăm pierderea la aceeași vârstă făcea ca părțile mai tinere din mine să tânjească după stabilitate cu o intensitate mistuitoare.

Alinarea pe care mi-o oferea Nonna mi se părea ciudat de familiară. Îmi amintea de casa propriei mele bunici, din verile de după ce ai mei divorțaseră. Bunica mea maternă avusese grijă de mine și de Attica în fiecare vară după despărțirea lor. Eram, pe atunci, un copil în mare suferință din cauza destrămării familiei. Părinții mei divorțaseră, abandonând ideea de „pentru totdeauna“, și o porniseră pe drumuri separate. Să fim lăsate să ne petrecem primele vacanțe de vară postdivorț la bunica noastră părea cel mai logic lucru, dat fiind că amândoi încercau să-și reconstruiască viața. Bunica era pensionară, iar ca fostă educatoare dorea să poată influența viețile

singurelor ei nepoate. Voia să ne dăruiască ceea ce nu puteam avea acasă: stabilitate.

În copilărie o privisem de multe ori, în tăcere, pe bunică-mea Odell gătind. Încă de atunci obișnuiam să studiez atent bucătăriile și pe femeile care le foloseau. Pe podeaua acelei bucătării mă jucasem pe când eram mititică și tot acolo mâncasem, cocoțată pe un taburet. Era o casă modestă, din cărămidă zugrăvită în alb și cu obloanele negre. Și, la fel ca în casa Nonnei din Sicilia, pe ușa din față intrai direct în bucătărie. Construită în anii 1950, aceasta îndeplinea toate standardele americane din acele vremuri: plită cu patru ochiuri, blaturi laminate, o masă acoperită cu Formica, un frigider și un congelator. O insulă în mijloc, cu scaune de bar pivotante, și vedere spre sufrageria lipită de bucătărie. O cămară până-n tavan, cu o platformă rotitoare încorporată și un raft pentru mirodenii. Bunica mea își depășise condiția de urmașă a unor arendași, iar bucătăria ei stătea mărturie pentru asta.

Mama ei, străbunica mea Fannie, locuia cu două străzi mai încolo. Îmi petrecusem multe după-amiezi în casa ei, curățând mazăre sau jucând Jacks. Ținea o cafenea la șosea pentru „coloraţii“ care călătoreau în sus și în jos pe autostrada 59 și pe drumurile secundare care duceau spre așezările rurale ale negrilor, ce aveau să ajungă, în cele din urmă, orașele din East Texas. Fannie servea plăcinte prăjite, pâinici cu lapte bătut și pui, sifon, varză furajeră — mâncare de bază din Sud și din regiunea împădurită cu pini dintre Houston, Dallas și estul Louisianei, zona aceea cu cocioabe în stil vagon, cu verande și acoperișuri înclinate și cu ziare fixate pe ferestre, ca să nu intre frigul iarna. O simplă briză, și aerul se umplea ca de ninsoare de o mare de mici fulgi de vopsea albă, scorojită de pe pridvoare. Scândurile de dedesubt erau de un cenușiu palid și generoase în așchii, când ți-era lumea mai dragă. Oamenii țineau un singur scaun la marginea verandei, un balansoar din lemn de pin, rareori două, pentru ca atunci când trecea cineva să le ofere o baniță de porumb dulce, proaspăt cules de pe cocean. Familia mea se trăgea din acele case cu acoperișuri înclinate, din diverse mahalale aflate în acele zone, inclusiv din Nigton, Texas, unde mai multe generații fuseseră mai întâi sclavi, apoi arendași, iar, în cele din urmă, educatori. De la ei învățasem despre mâncare ca sprijin fizic și emoțional, cea care îi purta pe oameni pe drumurile unor vieți greu de trăit.

În bucătăria bunicii mele am făcut primii pași culinari. Mai întâi, am învățat să amestec SpaghettiOs cu o lingură de lemn într-o oală de tablă. Voiam să o imit în toate. Privind în urmă, înțeleg acum că mă lăsa să „gătesc“ ca să se poată ocupa ea de lucruri mai complicate. Avea grijă de mama ei, foarte bătrână, de soacră și de soțul ei, bunicul meu, care avea Parkinson. În timp ce gătea ofta, lăsând să se prelingă din ea propriile dureri, resentimente și pierderi. Și le punea pe toate în mâncare, alături de zahăr și sare, de condimente și unt. Gătea de nevoie, dar părea să gătească și ca o formă de autoalinare. Și nu o deranjam. Chiar dacă eram doar un copil, ceva îmi spunea să o las în pace, să păstrez liniștea. În bucătăria ei am învățat că aroma poate naște iubire și da deoparte furia, și că ceva dulce poate îngropa securi de război și alina suflete. „Iubirea dintr-o casă liniștită“ era principiul ei călăuzitor.

***

Nonna stătea în fața aragazului, cu spatele la mine. Toate mesele noastre începeau la fel. Punea o oală metalică pe flacăra de gaz. Am observat că acum folosea oale mai mici decât în trecut. Cea de pe aragaz prevestea paste fierte în apa adusă de apeduct din munții Madonie. Însă azi erau mai puține paste de făcut. Saro putea devora cu ușurință două boluri din orice ar fi fost gătit de mama sa. Acum, însă, eram doar eu și Zoela.

M-am uitat la ea cum lua sare cu toate degetele odată, sare de mare, extrasă probabil din salina aflată la două ore de mers cu mașina de aici. Sarea era fină și umedă, ca și cum ar fi ieșit de curând din mare. A scuturat praful care îi mai rămăsese pe degete deasupra apei, ca o rugăciune nostalgică. Eram încă sub vraja cimitirului, a păsărilor, a căldurii care cerea supunere.

Nu puteam spune precis dacă Nonna măcar voia să pregătească acea mâncare. Nu puteam să disting nevoia de obligație — nevoia de a face ceva ca să simți că mai trăiești în fața unei astfel de pierderi sau obligația de a hrăni oaspeții veniți de departe. Bănuiam că niciuna dintre noi nu era cine știe ce înfometată în acel moment.

Dar asta am făcut. Asta se făcea în fiecare zi la amiază. Prânzul în Sicilia era sacrosanct. Era ceva de genul: Nè tu letu, nè iu cunsulatu. Nici tu nu ești fericit, nici eu nu sunt împăcată. Și totuși urma să mâncăm.

Mă schimbasem într-o rochie de tip tunică. Nonna își scosese îmbrăcămintea solemnă, cămașă și fustă neagră, și se îmbrăcase cu hainele de văduvă, mai simple și mai confortabile, pe care le purta acasă. Ținuta era aceeași, o cămașă neagră și o fustă dreaptă. Versiunea pentru acasă era mai puțin restrictivă, făcută din bumbac. La gât purta, ca de obicei, o cruce din lemn.

— Pot să te ajut la ceva?

Puneam această întrebare în bucătăria ei de aproape cincisprezece ani.

— Nu, a răspuns ea scuturând din cap.

Îi plăcea ca bucătăria să fie numai și numai a ei.

Nu mă lăsase niciodată să gătesc în casă la ea. Nici măcar fiul ei, chef, nu avea voie să gătească acolo. Indiferent câte nopți dormisem sub acoperișul ei, indiferent de câte ori îmi spălase sutienul și îmi călcase lenjeria intimă, eram în continuare un musafir. Chiar dacă eram și parte din familie. Prefera să muncească singură, în ritmul ei; nu dorea companie în timp ce gătea. Mi se întâmplase să mai trec pe-acolo, să mai discutăm una-alta, însă niciodată nu zăbovisem de la început până la sfârșit. La fel ca multe alte femei din acel sat, considera că aragazul și timpul petrecut în fața lui erau domeniul ei. Nici măcar să pun masa nu aveam voie.

Așa că am ieșit afară, în stradă. Am auzit megafonul ultimului vânzător ambulant: Susine, pere, pesche, uva! Își lăuda fructele — prune, pere, piersici, struguri —, soiuri care puteau fi găsite doar în Sicilia și rareori în supermarket. Vânzătorul avea vreo cincizeci de ani, fața prelungă și nerasă, era înalt și în spate i se ghicea o mică cocoașă. Se mândrea cu un rânjet larg, care îi dezgolea dinții rămași ici și colo, ca un domino cu multe piese lipsă. Îl vedeam de ani și ani. Pentru mine, chipul lui era un colaj al culturilor de pe insulă: piele de un măsliniu închis, ochi albaștri, nasul grecesc al statuilor lui Apollo, totul încununat de o claie de păr negru și creț. Eram fascinată de sicilieni, o populație care, de-a lungul secolelor, se trezise supusă ba unui,

ba altui conducător din Grecia, Spania, Africa de Nord și Normandia. Sicilienii sunt o cultură eterogenă de învinși și învingători, oameni care reușiseră să facă față amestecului, adesea dificil, de limbi, religii și etnii diferite, și care ajunseseră să conviețuiască împreună. În spectrul de chipuri siciliene poți vedea o combinație de trăsături africane, grecești, arabe, evreiești, spaniole și normande. În urma atâtor invazii și a secolelor de acomodare, sicilienii au ajuns să fie caracterizați de un scepticism deschis, care mi se pare deopotrivă deranjant și înduioșător. Iar mâncarea lor este un amestec îmbătător de culturi, care se ciocnesc unele de altele în aceeași farfurie.

Negustorul și-a oprit camioneta Piaggio în fața casei Nonnei și s-a aplecat în afară pe geamul din partea șoferului, cu microfonul în mână. În Sicilia există o veche tradiție ca vânzătorii ambulanți să-și prezinte marfa sub formă de cântec. Saro îmi spusese odată că era probabil un obicei de pe vremea arabilor.

S-a oprit pe la mijlocul străzii, chiar în fața mea. Era un loc bun, ușor accesibil și femeilor care veneau din josul străzii, și celor care veneau de sus. Era echitabil, era egalitarist. În plus, avea un megafon ieftin, care nu funcționa prea grozav. Din acel punct al străzii se putea auzi cel mai bine. Îi puteau auzi oferta chiar și femeile care aveau televizoare deschise, să le țină companie în timp ce găteau. A continuat să-și cânte marfa: prune, piersici, nectarine. Am știut imediat că n-avea să vândă mare lucru. Era cam târziu pentru fructe acum. Bănuiam că nu-și va lăsa nimeni aragazele ca să verifice, să negocieze și apoi să cumpere fructe, mai ales că multe dintre cele pe care le vindea fuseseră deja culese din livezile din apropiere de către soții, fiii sau ginerii care îngrijeau acele pământuri. Văzusem în bucătărie la Nonna o cutie mică de lemn, plină de pere proaspete, așezată pe blat. Fusese, probabil, adusă de cineva în timp ce noi eram la cimitir. Nu își încuia niciodată casa. Am presupus că perele proveneau de la ferma vărului ei, Cruciano.

Omul a coborât din cabina camionetei și a venit spre mine.

— Buongiorno, signora, a zis și mi-a întins mâna.

Îi vedeam țărâna de sub unghii. Când i-am strâns-o, i-am simțit asprimea pielii.

— Condoglianze per suo marito.

„Condoleanțe pentru soțul dumitale.“

Și deodată am simțit că vreau să mă prăbușesc în brațele lui păroase. Se înmuiase ceva din mine. Acest sătuc îmi dădea astfel de lucruri, pe care L.A. nu ar fi putut să mi le ofere niciodată. Tipul de la băcănia din Silver Lake nu știa că soțul meu a murit, deși îmi făceam cumpărăturile acolo săptămânal, de ani de zile. Aici, un vânzător de fructe al cărui nume nu reușeam să mi-l amintesc, știa și și-a amintit că soțul meu murise.

— Grazie.

Mi s-au înmuiat deodată genunchii, iar sunetul vulnerabilității din vocea mea m-a surprins și pe mine.

M-a sprijinit cu un braț ferm, văzând cum mă aplecam într-o parte.

— Ma che si può far? La vita e così. Si deve combattere. Punto e basta.

„Dar ce putem face? Așa e viața. Trebuie să luptăm. Asta e.“

Am dat din cap în semn de încuviințare și în mine s-a mai rupt ceva. În ochii mi se adunau râuri de lacrimi. El nici nu a tresărit și nici nu și-a întors privirea. Doar a încuviințat și el din cap:

— Sì, è così.

„Da, așa stau lucrurile.“

Apoi a dat un pas înapoi și s-a întors la camioneta sa cu fructe. A luat o susina — o prună siciliană, mică, fragedă și ovală, de un violet care îngemăna cu mândrie nuanțe de roșu și albastru. A pus doi pumni de prune într-o pungă și mi-a întins-o.

— Grazie, Salvatore, am auzit din spatele meu.

Nu observasem că soacră-mea ieșise în pragul casei.

— Signora, ha bisogna di qualcosa?

Avea nevoie de ceva?

— A posto, a răspuns ea.

Nu avea.

Acestea fiind zise, Salvatore s-a întors la mașina lui, și-a luat microfonul și a început din nou să-și cânte fructele ca pe o serenadă. După doar câteva clipe, dădea înapoi pe stradă, pe jumătate ieșit pe geamul camionetei, și își aprindea o țigară, toate în același timp. În marșarier, motorul îi pârâia.

Am intrat înapoi în casă, cu punga mea de prune.

— Banane e Patate viene più tardi, mi-a spus Nonna.

Vânzătorul poreclit „Banane și Cartofi“ avea să vină mai târziu. I se spunea așa, pentru că acestea erau primele cuvinte pe care le striga pe stradă când venea să-și vândă marfa. Speram să dorm deja când avea să vină. Dintr-odată, am simțit nevoia profundă să pun capul jos. Ar fi trebuit să dau și ultimul strop de energie care îmi mai rămăsese ca să rezist până la prânz, înainte de a mă împletici până etaj să trag un pui de somn.

Odată întoarsă înăuntru, am văzut-o pe Nonna aranjând farfuriile pe masa din bucătărie. La micul-dejun mâncam întotdeauna acolo. Însă prânzul și cina le luaserăm mereu, din câte îmi aduceam aminte, la masa mare, din camera alăturată. Masa era așezată sub rama alungită a unei copii după un tablou din secolul nouăsprezece, o pictură romantică, în ulei, înfățișându-i pe Iosif, Maria și pruncul Iisus, care stătea în picioare, perfect drept, ca un bărbat în toată puterea cuvântului, dar având o față de adolescent. Îi întindea lui Iosif un buchet de crini. În fundalul puțin adânc se zăreau o vale, o câmpie, apoi munți. Știam de la cursurile mele de istoria artei că florile de crin reprezentau puritatea, castitatea, inocența. Dar puteau reprezenta și învierea. Pictura îmi vorbea despre inocență, dar prevestea și învierea ce urma să vină după ce inocența avea să se piardă. Îmi plăcuse mereu acel tablou.

Romantismul lui pastoral mi se părea cea mai optimistă operă de artă din casa plină de crucifixe și fotografii de Papi. Însă cel mai mult îmi plăcea rama lui, lucrată manual. Îmi amintea de o ramă asemănătoare, a străbunicii mele din East Texas. A ei încadra un trio format din Martin Luther King, Jr., John F. Kennedy și Robert Kennedy. Tot un optimism romantic, dar de un alt fel. Un alt fel de pierdere. Atunci când mâncam la masa cea mare a Nonnei simțeam mereu o legătură intimă cu cealaltă viață, pe care o aveam la mii de kilometri depărtare. Și m-aș fi bucurat să o simt și acum. Dar azi, acea masă nu fusese pusă. Servea drept altar pentru candela votivă aprinsă, așezată pe un milieu din dantelă manuală.

În bucătărie, Nonna tocmai muta o oală cu linte pe ochiul din spate. O pregătise de dimineață, înainte ca Zoela să se trezească și să ceară să vadă cenușa, iar acum o încălzea. Se simțea miros de usturoi. Știam că pusese și mentă din vasul de teracotă pe care îl ținea sub banca aflată pe trotuarul din fața casei. Bănuiam că urma să mâncăm paste cu linte, cultivată aici. În copilărie nu mâncasem niciodată linte. De fapt, nici nu cred că am știut ce e lintea până la douăzeci și cinci de ani. Saro a fost cel care m-a învățat să o apreciez, iar mai târziu, în Sicilia, am aflat că era mai mult decât un aliment de bază. Era bogăție și era soartă. Din punct de vedere culinar, era consumată pentru subzistență, în special în vremuri de secetă sau sărăcie. Din punct de vedere cultural, se credea că aduce noroc călătorilor și pentru Anul Nou. Dar era și o mâncare de doliu. Lintea aduce pe masă experiența umană în întregul ei. Lenticchie era alimentul la care această familie apela în căutare de subzistență și de alinare atunci când viața le dădea ceva ce nu mai putea fi reparat.

Am rămas acolo, cu gândurile aiurea, în liniștea împărtășită. Fragmente de amintiri veneau în grabă și plecau la fel de repede. La Los Angeles, devenisem obsedată să-mi amintesc totul. Aveam o frică profund înrădăcinată să nu pierd și mai mult din Saro sub forma amintirilor uitate. Țineam mereu un carnețel la mine pentru a rememora imagini, precum încheieturile degetelor lui atunci când apuca un cuțit. Sau felul în care își ștergea mai întâi partea de jos a corpului, după ce făcea duș. Hotărârea aproape patologică cu care conducea kilometri întregi ca să cumpere un exemplar tipărit al ziarului său italian preferat, la Repubblica, de la un chioșc de ziare de la marginea Beverly Hills-ului, pentru că tipul de acolo îi

păstra mereu ultimul exemplar, fie ploaie, fie soare. Șaua nasului său în dimineața în care a murit. La masa Nonnei, amintirile dădeau năvală mult prea repede ca să le pot prinde. Simțeam că mi se învârte capul.

Nonna mi-a pus în față o farfurie, nu foarte adâncă, plină cu linte și paste Ditalini. Pe masă se afla apă, dar nu și vin. Vin nu era niciodată. Nonna nu era de acord cu proverbul Mancia di sanu e vivi di malatu — „Mănâncă cu poftă, bea cu măsură". Ea nu bea deloc, și nici nu băuse vreodată, în toată viața ei. Nici pantaloni nu purtase vreodată. Știam că va trebui să caut niște vin pentru zilele ce aveau să vină.

A tăiat pâinea zilnică, o filoncino, un fel de franzelă mică pe care, odată așezată la masă, s-a apucat să o înghită în tăcere, rupând din ea dumicat după dumicat, trăgând și răsucind cu îndemânare, așa cum se smulg fructele coapte de pe o ramură. Mai pusese și măsline marinate, anghinare murată și o salată de roșii cu oregano, stropită cu ulei de măsline presat de familie.

— Chiama la picciridda, a spus ea în siciliană.

S-o chem pe cea mică.

M-am ridicat de pe scaunul cu șezutul din paie împletite manual și am luat-o către scările înguste de piatră care duceau la etaj. Într-un fel ciudat, mă simțeam reconfortată de păstrarea unei simple și neprețuite rutine. Escaladam un munte aspru, în mijlocul necunoscutului, abandonată în inima unei suferințe sălbatice. Nu puteam decât să sper că, luând urma firimiturilor de pâine ale rutinei familiare, aveam să-mi găsesc până la urmă drumul către ieșirea din pădure.

La etaj, Zoela era încă în pat. Renunțase la Pippi și la DVD. Nu-mi dădeam seama dacă era trează sau dormea. Lumina din Sicilia are un dramatism natural, în unele momente ale zilei. Această lumină se proiecta acum într-un fel impresionant și plin de forță peste trupul mic și subțire al Zoelei. Doar în Aliminusa văzusem o asemenea lumină. Intra în cameră prin singura fereastră a dormitorului mare, dar puțin mobilat. Probabil că Zoela deschisese obloanele, ca să le poată fixa în cârligele lor — unul dintre amănuntele vieții italiene care îi plăcea la nebunie. Adusese lumina într-o cameră care rar o vedea, mai ales în acest moment al zilei. Mie și Zoelei, întunericul din casa

Nonnei ni se păruse întotdeauna dezorientant și reconfortant în aceeași măsură. Când i-am zărit spatele întins pe cearșafurile uscate la soare și apretate, mi l-am imaginat pe Saro acolo, în lumină. Îl vedeam ținând-o în brațe.

— Vieni, amore. È ora di mangiare. La Nonna ti ha fatto la pasta.

„Vino, dragostea mea, e timpul să mâncăm. Bunica ți-a făcut paste.“

Alunecam în italiană, când vorbeam cu ea, așa cum o făceam întotdeauna la câteva zile după ce ajungeam aici.

— O să ne prindă bine să mâncăm ceva.

— Du-mă tu, mi-a răspuns ea.

Nu știam dacă era speriată sau somnoroasă. Știam însă că regresiile emoționale periodice sau de dezvoltare se numărau printre semnele suferinței la copii. Le vedeam și la mine, așa că o înțelegeam perfect. Voiam să ajung la ea indiferent unde se afla acum, chiar dacă asta însemna să duc în brațe un copil de șapte ani. Însă în sufletul meu speram că nu va fi tot timpul așa. O străfulgerare trecătoare, dar familiară de furie m-a zguduit. Pentru o fracțiune de secundă am vrut să-l omor pe Saro pentru că murise. Mă luau mereu prin surprindere astfel de momente, care apăreau cu regularitate de fiecare dată când aveam nevoie de un alt adult alături de mine, care să mă ajute. Când Zoela se trezea peste noapte, când aveam nevoie de un impuls ca să ieșim pe ușă, când voia să fie dusă în brațe.

— Sigur, dar când ajungem jos, o să mergi singură până la masă.

Știa că atunci când ne aflam atât de departe de casă nu-i puteam refuza prea multe lucruri. Faptul că cedam nevoilor ei îmi dădea un rost ca mamă, ca persoană îndoliată și ca fostă îngrijitoare care se confrunta cu o retragere dezorientantă după un deceniu petrecut având grijă de altcineva.

Câteva minute mai târziu, mă așezam la masă și începeam să devorez mâncarea din fața noastră, care era deopotrivă o rugăciune și un oratoriu al durerii.

— Ma che farai nelle prossime settimane?

Ce aveam de gând să facem în următoarele săptămâni, mă întreba Nonna în timp ce Zoela întindea mâna după o bucată de pâine. Nu mă gândisem mai departe de a ajunge aici și a îngropa cenușa. Restul era tabula rasa.

— Non lo so, am răspuns.

— Riposati, devi riposarti.

Trebuia să ne odihnim. Ea știa destule despre văduvie. Așa că am ascultat-o.

Am continuat să mâncăm. În timpul mesei, orice altceva înceta să existe.

Mâncarea ei pătrundea în mine ca o hrană mistică. Eram ca un copil care se simte alinat de confortul pe care îl oferă stabilitatea și tradiția — două lucruri după care tânjeam acum. Ajunsesem să mă bazez pe o femeie care amesteca într-o oală. Ne arătase o grijă statornică și tot ce ne putea ea promite era că vom avea mereu burta plină și ne vom odihni pe săturate. Era rețeta prin care contracara durerea emoțională profundă pe care o împărtășeam acum toate trei: ea, eu și Zoela. Totul era tivit cu un murmur slab de jale. Îl auzeam la fel de constant cum se aud păsările de pe cer. Părea că tot ce urma să se întâmple de acum înainte în viața mea depindea de împăcarea cu acel murmur.

Aveam patru săptămâni în față. Însemna mult timp petrecut împreună pentru trei persoane îndurerate și o groază de emoții impredictibile pe care trebuia să le depășim. Nu aveam încredere în propriile mele sentimente. Și, cu siguranță, nu aveam încredere că vreuna dintre noi era pregătită să pună acum umărul la crearea unei noi relații, așa răvășite cum eram toate. Am luat ultima înghițitură din fiertura de linte, cu gustul ei frust, de roade ale pământului. Părea că aveam în gură niște pietricele mici și plate ale făgăduinței. Apoi m-am uitat la Zoela, care părea mulțumită pe moment, mâncând relaxată la masa bunicii ei.

Prăjitura lui Schiavelli

— Saro, treaba asta o să te distrugă.

Țineam în mână poza unui bebeluș angelic, îmbrăcat într-o rochiță de botez imaculată, cu un colier de aur de mărimea unuia purtat de un adult și o cruce mare, atârnând pe corpul micuț.

După ce Saro se mutase în America, sora lui, Franca, născuse al doilea ei copil. Un copil pe care nu îl văzuse niciodată și pe care, după cum mergeau lucrurile, nici nu avea să-l vadă vreodată. Franca ne trimitea poze cu fetele ei, cu diverse ocazii. Dar de-abia după ce am primit fotografiile de la botezul celei de-a doua nepoate mi-am dat seama cât de disperată era situația.

— Sunt în regulă. O să le văd într-o bună zi, a spus el privind prin mine, apoi a întors brusc capul, ca și cum ar fi văzut în fotografie ceva ce îi făcuse rău.

Mi-am dat seama că mariajul nostru urma să aibă de suferit, chiar dacă discret, în cazul în care nu făceam nimic să schimbăm povestea relației lui Saro cu părinții săi. Chiar dacă nu își respectaseră jurământul de a nu mai vorbi în veci cu el, relația lor se afla într-un punct mort. În doi ani se sunaseră de numai câteva ori și doar atunci când Saro era sigur că tatăl său nu era acasă.

— Într-o bună zi când? Când o să moară cineva?

Nu mă dădeam în lături să folosesc un scenariu dramatic ca să mă fac înțeleasă.

— Nu vrei ca prima dată când îți vei revedea părinții să fie la o înmormântare.

— Nu o să merg la înmormântarea nimănui.

— OK, asta e cam exagerat.

— Voiam să spun că nu pot să merg la înmormântarea lor. Nu va mai fi timp. Nu poți să ajungi de la Los Angeles la Aliminusa în douăzeci și patru de ore.

A deșurubat capacul unei sticle de un litru de San Pellegrino și a băut direct din ea.

— Stai, vrei să spui că ai făcut calculul ăsta? Cu orare de zbor cu tot? m-am mirat eu în timp ce așezam fotografia la vedere în dulapul din bucătărie. Habar nu aveam.

— Bineînțeles că l-am făcut.

— Dragul meu, asta înseamnă că, dacă nu se schimbă ceva, e posibil să nu-ți mai vezi niciodată un părinte?

— Da și nu. Probabil. În fine, da.

A pus sticla în frigider și a adăugat:

— Hai să nu mai vorbim despre asta.

Însă începuse să-mi placă să vorbim despre asta. Mă împăcasem, într-un fel, cu gândul că lipsiseră de la nunta noastră. Dar nu mă așteptasem să țină așa mult treaba asta. Acum realizam că el se resemnase să joace această melodramă siciliană de familie până la sfârșitul ei dureros. Și cu cât îmi dădeam seama mai bine de asta, cu atât mai mult simțeam nevoia să mă întâlnesc cu acești oameni. Ignoranța era ceva ce se putea schimba. Dragostea mea pentru el, nu. Dacă țineau neapărat să mă urască sau să mă disprețuiască, atunci cel puțin să mă urască pe mine, nu doar ideea de mine. Gata. Venise vremea să ne așezăm împreună la aceeași masă și să discutăm într-un stil clasic, sicilian.

Am cumpărat două bilete către Sicilia pentru luna următoare. Am adăugat și o excursie în Maroc, o țară aflată de mult timp pe lista noastră de dorințe, în cazul în care tentativa noastră de împăcare ar fi fost întâmpinată cu indiferență sau, și mai rău, cu ostilitate. M-am gândit că puteam oricum să

facem dragoste pe vreun covor din Fez și să luăm trenul până la Marrakesh, să bem ceai de mentă și să devorăm cuscus și harissa la orice colț de stradă. Marocul ar fi putut fi bombonica dulce, de final, pentru cazul în care Sicilia și reconcilierea cu familia lui Saro ne-ar fi lăsat un gust prea amar.

— Mergem în Sicilia, l-am anunțat eu într-o seară.

Saro tocmai se întorsese acasă de la ultima sa slujbă la un hotel de cinci stele din Beverly Hills. Mirosul de grătar și de friteuză a umplut camera imediat ce a închis ușa în urma lui. Saboții albi îi erau pătați cu supe sau sosuri, aveau niște picături verzi, care m-au făcut să mă gândesc imediat la un sos bechamel cu verdeață.

— Ce?

— Sicilia. Mergem în Sicilia, am repetat, după care am luat telefonul de pe peretele bucătăriei și i l-am întins: Sună-ți familia, acum, și spune-le că venim.

Ura să fie luat prin surprindere. Dar ambuscada părea să fie singurul mod în care puteam să vorbesc cu el despre acel lucru de care nu vorbeam niciodată.

— Mai întâi și mai întâi, acolo e șase dimineață acum.

Și-a aruncat geanta și cheile pe tejghea cu o bufnitură demonstrativă.

— Sunt fermieri, nu? Se trezesc odată cu găinile?

— Înainte de găini.

— Și mai bine.

— T., ce faci? Închide telefonul ăla. De-abia am intrat pe ușă.

Am pus telefonul jos. A urcat în mare viteză scările noii noastre case, grăbit să facă un duș și să scape de mine.

Am strigat după el:

— Dacă nu vrei să-i suni, măcar trimite-le din nou o scrisoare. Dar repede. Am cumpărat deja biletele.

A sunat. De data aceasta, răspunsul a fost un prompt și direct: Non venite al paese. „Nu veniți în sat."

Am fost mai mult decât șocată. Nu există cuvânt în engleză sau italiană care să descrie hăul ce mi s-a căscat în stomac. Apoi, la fel de repede, mi-am îndreptat spinarea de parcă eram personajul lui Oprah Winfrey, Sofia, când mergea pe stradă în filmul Culoarea purpurie. Acele patru cuvinte, „Nu veniți în sat", mi-au întărit hotărârea. Familia lui era atât de disfuncțională, încât trebuia să duc eu moara la sac. Îl iubeam atât de mult pe Saro, încât nu vedeam o alternativă. Rezistența lor era direct proporțională cu hotărârea mea, pe zi ce trece tot mai puternică, de a încerca să facem un fel de pace. În cele din urmă, aș fi putut accepta respingerea familiei, dacă altfel nu se putea. Dar nu aș fi putut trăi cu gândul că nu am făcut tot ce-mi stătea în puteri pentru a construi un pod înspre Sicilia și a pune capăt acestui război.

Saro, la rândul lui, își făcea griji ca această călătorie să nu se dovedească a fi, de fapt, respingerea definitivă. Bănuiam că, dacă lucrurile nu ar fi mers bine, le-ar fi întors spatele alor lui, lăsându-și în urmă tot trecutul.

Nesiguri, dar și neabătuți, șase săptămâni mai târziu urcam la bordul unui avion către acea veche insulă din mijlocul Mediteranei, cu speranța că poate vom vizita Aliminusa, o așezare formată în jurul unui avanpost arab din secolul cinci, într-o parte a lumii pe care o văzusem doar în filme precum Nașul și Bărbatul din stele.

Tot ce știam despre Sicilia erau frânturi extrase din poveștile pe care mi le spusese Saro. Acolo jucase el fotbal la marginea livezilor de măslini, încălțat cu pantofii împrumutați de la un văr mai mare. Ai lui nu-și permiteau să-i cumpere mai multe de o pereche o dată, așa că maică-sa îi interzisese să și-i strice pe-ai lui. Acolo mâncase caise din curtea bunicului. Timp de mulți ani, satul lui se lăudase cu mai multe capete de animale decât de oameni. Bucătăria din casa lor fusese staul pentru catârul familiei până ajunsese el adolescent. Iar în copilăria lui, nu exista decât un singur televizor în tot satul. Deși nu văzusem fotografii cu Saro copil, mi-l puteam imagina cu multă claritate, un băiețel cu genunchi noduroși, o claie de păr des și negru, și o

pereche de ochi căprui, pătrunzători și curioși. Fusese prea deștept pentru școala cu o singură sală de clasă, extraordinar de sensibil și capabil să culeagă un rând întreg de anghinare la fel de repede ca băieții de două ori mai mari decât el. Iar noaptea, dormea cu o carte de poezie sub pat. Dar mai erau atât de multe lucruri pe care încă nu le știam despre el!

Saro nu își pusese prea multe speranțe în această călătorie. Dar mă asigurase că și dacă nu aveam să ne întâlnim cu părinții lui — sau dacă, și mai rău, ne-am fi întâlnit și nu mi-ar fi plăcut de ei — aveam să iubesc Sicilia. De asta era sigur. Iar eu voiam să-l cred, pentru că știam cât de mult ar fi însemnat pentru el să iubesc Sicilia. Așa că i-am răspuns: „Bineînțeles“, deși mă gândeam în sinea mea la Sicilia mai mult ca la o escală în drumul spre Maroc.

Am fost captivată, însă, chiar de la aterizare. Sicilia era foarte atrăgătoare, cu marea ei de safir, cu terenul stâncos și arid care ne-a oferit surpriza unor câmpuri înverzite de maci.

Ne-am predat pașapoartele și ne-am instalat într-un mic hotel de familie, pe coasta de nord, lângă Cefalù — un loc pe care urma să-l numim casă pentru următoarele zece zile. Eu, soția americană de culoare. Saro, fiul sicilian care se însurase cu o străină care nici măcar nu se obosise să-i ia numele, legal sau social vorbind.

Hotelul Baia del Capitano a fost baza noastră, din care să depășim problemele legate de diferența de fus orar și să încercăm să construim o linie de comunicare între noi și familia lui Saro, aflată la o distanță de patruzeci de minute cu mașina. Restaurantul hotelului a devenit a doua noastră cameră de zi. Acolo citeam ziarele, stăteam la taclale cu personalul, mâncam împreună cu bucătarul. Mâncarea de-acolo mi s-a părut că avea gustul primordial, ca și cum până atunci nu mâncasem decât lucruri cu gusturi aproximative. Am devorat roșii, fenicul, sparanghel, portocale coapte, gătite, sotate și uscate în mâncăruri picante și în același timp delicate, complexe și simple totodată. Insula mă prindea din ce în ce mai mult în mrejele ei, îmbucătură cu îmbucătură.

În plus, nimic nu se compară cu a vedea o nouă parte o lumii, necunoscută mie până atunci, prin ochii unui localnic. A fost sublim să o văd prin ochii și

poveștile cuiva pe care îl iubeam din tot sufletul.

Saro a devenit ghidul meu în inima acestei culturi — cultura lui, limba lui, bucătăria lui. Am început să empatizez cu acea parte din el care se lăsase copleșită de amintiri după ce văzuserăm Cinema Paradiso sau Poștașul, două portrete cinematografice ale culturii siciliene și insulare.

Acolo, în Sicilia, făceam dragoste la primele ore ale dimineții pe muzica clopotelor bisericilor, după care ne ridicam grăbiți din pat, împinși de pofta pentru un espresso și de plăcerea de a sta la taclale cu localnicii. Ne-am îndrăgostit și mai profund acolo, pe măsură ce l-am văzut cu mai multă claritate pe bărbatul cu care mă căsătorisem, ca și cum aș fi descoperit o parte din el ce rămăsese invizibilă pentru mine până în momentul în care a ajuns în contextul potrivit. A fi acasă îl făcea să fie mai el însuși. Indiferent dacă aveam să-i întâlnesc sau nu părinții, această călătorie ne-a legat mult mai profund unul de altul. Călătoriserăm împreună în miezul conflictului ca o echipă, riscând să fim respinși, dar binevoitori și cu inima deschisă. Începeam să înțeleg părțile ascunse din el, care avuseseră nevoie doar de lumina soarelui sicilian ca să poată ieși la suprafață. Și, dintr-odată, această conștientizare a făcut ca ideea unei posibile întâlniri cu familia lui să fie mai puțin importantă. Într-un mod ciudat, nu-mi mai păsa de asta. Sau cel puțin nu în felul în care îmi imaginasem că avea să-mi pese. Călătoria mă făcuse să mă simt de parcă mă căsătoream pentru a doua oară cu Saro, dar și cu pământul lui natal, de data asta.

Dar continuam să sper într-o întâlnire cu familia lui.

***

Operațiunea „Reuniune de familie“ s-a desfășurat în felul următor: în fiecare dimineață îi lăsam vorbă Francăi, spunându-i că aveam să fim la hotel între 5 și 7 seara, în caz că dorea cineva să coboare de pe munte și să ne facă o vizită. Franca era disperată să-și vadă fratele în carne și oase. De când sosiserăm, încercase din răsputeri să negocieze o pace și să-și convingă tatăl

să vină la hotel, împreună cu familia, să ne întâlnim. În familia lor se respectau obiceiurile patriarhatului sicilian, astfel că, dacă tatăl lui refuza să vină, nici mama sa nu putea să o facă. Iar dacă părinții nu veneau, nici Franca nu putea veni. Încălcarea acestui vechi cod de conduită ar fi fost văzută ca un semn de lipsă de respect, un act de sfidare. Saro mi-a explicat că era un aranjament bizantin, unul care, dacă nu era tratat cu grijă, se putea sfârși cu o linie zimțată în centrul familiei, o zonă de război cu oști adverse de-o parte și de alta. Giuseppe avea dreptul să dicteze acțiunile întregii familii, așa cum făcuse cu doi ani în urmă în privința nunții noastre.

Nu era niciun secret în sat că ne aflam la doar vreo patruzeci de kilometri distanță, așteptând răbdători într-un hotel. Se dusese vestea, așa cum se întâmplă în localitățile mici. Mama lui Saro ceruse sfatul preotului și vorbise despre asta cu prietenele ei apropiate. Din ce mi-a spus Saro, Franca și mama lui „lucrau la asta“. Trebuia doar să le dăm puțin timp. De fiecare dată când încerca să-mi explice, îmi ridicam mâinile în semn de exasperare și îi spuneam să-mi mai toarne niște vin.

În fiecare după-amiază așteptam așa, bând vin, sau espresso, sau amândouă, și trăgând de timp, doar-doar ar fi apărut cineva dornic să-i întâlnească pe fiul risipitor și pe soția lui americancă. Acele după-amiezi petrecute în grădină păreau de-a dreptul suprarealiste. Ne îmbrăcam frumos. Eu mă machiam și îmi aranjam părul. Puneam la vedere cadourile pe care le aduseserăm în semn de bunăvoință. Apoi așteptam, ca niște manechine din vitrina unui magazin cu marea Mediterană în fundal, până când devenea evident că nu avea să apară nimeni.

Aveam senzația că trăiam într-un univers paralel. Sicilia părea un loc în care liberul arbitru individual fusese anulat și un întreg sat trăia sub vraja unor lucruri mai puternice decât oamenii — istorie, tradiție, teamă de represalii. Nu mai întâlnisem niciodată o cultură atât de dispusă să jure loialitate grupului în detrimentul individului. Saro tot încerca să-mi explice că așa se păstra pacea la ei. Că familiile erau divizate pentru totdeauna când o soție, o fiică sau un cumnat se răzvrătea față de capul familiei. Nicio vizită nu putea să aibă loc fără binecuvântarea acestuia. Altfel, s-ar fi iscat doar tensiune și ranchiună, plus o mare de bârfe locale. Nu-și dorea asta nici pentru mama,

nici pentru sora lui. Așa că am așteptat. Iar eu mi-am ținut gura, deși vedeam cum planurile mele de a duce muntele la Mohamed se risipeau în vânt.

În a treia după-amiază de așteptare, m-am uitat pe fereastra hotelului la apa de un albastru orbitor și am clacat. M-am lăsat copleșită de toată dezamăgirea, durerea și respingerea pe care le simțeam. Zburasem jumătate de lume doar ca să văd că nimeni nu intenționa să facă ceea ce trebuia făcut. Că nimeni nu era dispus să-l pună pe Saro și sentimentele lui pe primul loc. Venisem singură într-un fel de exil.

— Azi nu mai cobor în grădină, am spus eu. O să rămân în cameră. Cheamă-mă, dacă apare cineva.

— Amore, te rog, vino cu mine. Dacă nu vine nimeni într-un sfert de oră, ne schimbăm și mergem la plajă. Apoi, luăm cina în lumina apusului.

— Saro, dar e complet absurd! Și mă simt idioată că mi-am putut închipui că voi rezolva ceva. Nu pot să înțeleg locul ăsta, cultura asta și regulile ei. Adică îmi place aici, e absolut minunat, dar urăsc toate astea.

— Eu am tot încercat să-ți spun...

M-a luat în brațe. Când și-a slăbit strânsoarea, i-am putut vederea suferința în ochi. Dar am văzut în ei și o nouă hotărâre:

— Noi ne-am făcut datoria, am venit până aici. Alegerea le aparține. Te iubesc. Mingea e în terenul lor acum.

Cincisprezece minute mai târziu, tot nu venise nimeni.

De-abia în a patra după-amiază am fost înștiințați de către sora lui că urma să avem primii vizitatori: verii de gradul doi ai lui Saro. În următoarea zi, aveau să vină fratele tatălui său și mătușa lui. Durase ceva, dar Nonna și Franca puseseră la cale un plan. În fiecare zi, mici grupuri de membri ai familiei extinse urmau să ne viziteze, punând astfel presiune pe tatăl lui Saro. Voiau să folosească psihologia inversă din Lumea Veche pentru a crea o atmosferă care să-l facă pe Giuseppe să pară în mod public un tată încăpățânat și nepăsător, un bărbat dispus să-și vadă soția plângând și

refuzând să mai participe la slujba de la biserică din cauză că îi interzicea să-și vadă singurul fiu. Mi-a plăcut felul în care au acționat aceste femei.

Apoi, ceva s-a schimbat. În a șaptea zi au venit Franca și Cosimo, împreună cu fetele lor. Era un gest radical. Mi-au dat lacrimile de emoție că, în sfârșit, o vedeam pentru prima oară. Semăna mult cu Saro, era chiar mai înaltă decât el, cu un zâmbet radios și ochi plini de bunătate. Aproape că m-am topit când a venit către mine și ne-am sărutat pe amândoi obrajii. Renunțasem să mai sper că acest moment avea să aibă loc vreodată. Am admirat-o instantaneu pe această femeie care muncise pe tăcute ca să ajungem aici. Știam prea bine de câtă îndrăzneală dădea dovadă apărând aici, în această grădină, sub bolta de bougainvillea, ca să-și cunoască în sfârșit cumnata. Alesese dragostea pentru fratele ei în locul unei nesfârșite loialități față de vechile obiceiuri. Iar asta era ceva eroic pentru ea.

Cu toate acestea, Giuseppe, irascibilul tată în vârstă de șaizeci și ceva de ani al lui Saro, refuza să vină. Luase o decizie și ținea cu dinții de ea. Toată povestea mustea de patos sicilian și mă temeam sincer pentru sănătatea unui bărbat care punea atâta ardoare neobosită în renegarea propriului fiu. Dar încă făceam eforturi să mi-l umanizez în minte. Încercam să mă pun în locul lui.

Mi-am zis că, în sinea lui, trebuie să fi înțeles, sau cel puțin să se fi gândit, că dacă nu-l vedea atunci pe Saro, probabil că nu avea să-l mai vadă niciodată. America, distanța și o soție străină, care făcuse tot ce îi stătuse în puteri, ar fi contribuit cu toate la asta. Undeva, în sufletul lui, trebuie să-și fi dat seama că venind până în Sicilia îi întindeam de fapt cea mai mare ramură de măslin pe care avea să o vadă vreodată pe această insulă care nu ducea lipsă de măslini.

***

Spre sfârșitul dimineții celei de-a opta zile, Saro a pus câteva lucruri în Fiatul pe care îl închiriaserăm și mi-a întins cheile:

— Tu conduci. Vreau să mergem la Polizzi Generosa. Ne oprim doar când suntem prea obosiți sau prea amețiți de atâta mâncare bună încât să ne mai putem întoarce.

Polizzi, mi-a spus el, era un sat de care auzise în copilărie, dar în care nu fusese niciodată. Mi s-a părut o idee bună.

O regulă nescrisă în familia noastră era ca eu să conduc și el să mă ghideze atunci când călătoream în afara Los Angelesului, în principal pentru că eu conduceam din adolescență, iar el își luase permisul de-abia la treizeci și cinci de ani, pe când locuia în Statele Unite. Și mai aflaserăm că unul dintre noi era îngrozitor ca pasager: eu. Nerăbdarea și comentariile mele îi distrăgeau mai întâi atenția, după care îl enervau — uneori, ambele simultan. Așa că Saro învățase să-mi întindă cheile, iar el să se rezume la a scoate capul pe geam și a cere indicații, atunci când aveam nevoie.

La două ore după ce lăsaserăm în urmă hotelul nostru de pe coastă, am ajuns în Polizzi Generosa, satul cocoțat pe coasta unui munte. Îmi scăzuse glicemia și aveam rău de mașină, pe scurt, mă simțeam ca o epavă. Nu anticipasem nici distanța la care se afla și nici drumurile înguste și abrupte, pline de pante ce îți răscoleau stomacul în timpul coborârilor spre văile stâncoase. Era de ajuns să arunci o singură privire spre edificiile de piatră care se înălțau din prăpastia stâncoasă a muntelui pentru a înțelege imediat de ce Polizzi Generosa (nume care înseamnă „oraşul generos“) fusese un avanpost elenistic, și mai târziu normand, de mare altitudine, strategic pentru apărare. Nici măcar după o mie de ani nu era ușor de ajuns acolo. Îți trebuia multă tenacitate pentru asta.

După drumul parcurs cu mâinile încleștate pe volan și multe urme de cauciuc lăsate pe traseu, am început să-l bombardez pe Saro cu tot felul de amenințări absurde, încheind cu promisiunea că n-o să-i fac niciodată copii dacă nu-mi găsește imediat o trattoria cu cea mai bună mâncare locală și cu pahare generoase din vinul casei. Nu s-a lăsat impresionat de hiperbolele și hipoglicemia mea și mi-a dat un răspuns indirect:

— Cândva, o să-mi mulțumești pentru amintirile astea.

Am continuat să mă plâng și să-l bat la cap, încât până la urmă m-a anunțat că o să mă lase într-o trattoria, să mă calmez, în timp el o să plece la un bar local, să se uite la fotbal la televizor. Era genul de tachinare iritată proprie unor tineri căsătoriți, rătăciți pe o insulă deopotrivă străină și familiară. Până la urmă, am oprit într-o parcare și mi-am extras foamea din mașina în care abia încăpeau două persoane.

Cred că era în jur de 14:30. Ora siestei. Ora la care o localitate siciliană se transformă într-o așezare-fantomă, cu ferestre închise și obloane trase, din spatele cărora răzbate doar zgomotul slab al vaselor strânse înainte de odihnă.

Ne-am târât până la Pasticceria al Castello, în căutarea a două lucruri: o toaletă și o pauză luată unul de la celălalt. Prin ușa deschisă, din interior se revărsau arome amestecate de vanilie, migdale și zahăr. L-am lăsat pe Saro să intre primul prin perdeaua de mărgele atârnată la ușă. Indiferent cât de tare ne agasam reciproc, nu uitam că tot o femeie de culoare eram, undeva în mijlocul munților din Sicilia. Nu că mă așteptam să se întâmple ceva, dar îl lăsam pe Saro să fie primul punct de contact, la fel cum mă lăsa și el pe mine atunci când băteam drumurile lăturalnice din East Texas, către pământurile din care se trăgeau ai mei. Eram niște oameni practici, chiar și atunci când ne enervam.

Brutarul, și în același timp proprietarul, Pino mi-a arătat unde era toaleta, iar Saro s-a așezat să urmărească un meci de fotbal la un mic televizor. Tot ce speram de la locul acela era un espresso și, poate, indicații către o trattoria încă deschisă.

Saro și Pino au început să vorbească în dialect. În câteva clipe, Saro deja îi spusese lui Pino că, deși se născuse în Sicilia, acum locuia la Los Angeles împreună cu mine, soția lui, care eram actriță. Fața patronului s-a luminat toată și, brusc, privirea i s-a întors către mine.

— Îl știi pe Vincent Schiavelli?

Mi se adresase într-o italiană aspră și pripită, pe care de-abia dacă o puteam urmări. Știam că Schiavelli era celebru pentru rolurile sale secundare, dar

remarcabile, din Zbor deasupra unui cuib de cuci, Fantoma mea iubită, Amadeus și Batman se întoarce.

— Sigur că da. Nu îl cunosc personal, dar îl știu.

— Acesta este satul natal al bunicului său. Vine des pe aici. Trebuie să-i duci neapărat ceva de la mine.

Și înainte să pot spune ceva, a dispărut în bârlogul său plin de cuptoare de patiserie, din spatele vitrinei. Saro a strigat după el:

— Bineînțeles că îi ducem.

Pino s-a întors cu o prăjitură rotundă și plată, într-un ambalaj din carton auriu. Ne-a explicat că nu era o prăjitură oarecare, ci prăjitura tradițională din Polizzi Generosa. O prăjitură care se putea face într-un singur fel, într-un sat care nu vedea prea mulți vizitatori, aflat undeva departe, în munții Siciliei. O prăjitură de care Saro nu auzise niciodată și pe care nu o voiam, dar știam că avea să vină cu noi.

— Sigur, bineînțeles că i-o ducem, și-a repetat Saro promisiunea.

Pino a împachetat prăjitura într-o hârtie roz, a legat-o cu o panglică aurie, apoi a lipit pe ea o carte de vizită cu numărul lui de telefon. N-am apucat să-i spun că n-aveam nicio idee cum să dau de Vincent Schiavelli, că m-am și trezit că ne îndreptam spre ieșire, cu prăjitura în brațe. I-am aruncat lui Saro o privire care spunea: „Pe bune? Sper că știi că prăjitura asta n-o să iasă niciodată din Sicilia“. La care el mi-a răspuns, la fel de nonverbal: „Nu-ți face griji, o duc eu“.

***

Nu știu ce s-a întâmplat în intervalul dintre vizita Francăi și întoarcerea noastră de la Polizzi. Însă a doua zi — ultima noastră zi în Sicilia —, pe când ne așezaserăm ca de obicei, dichisiți și pregătiți de oaspeți la

espressoul nostru de după-amiază, în parcarea pavată cu pietriș a hotelului a oprit o mașină din care a ieșit mama lui Saro, urmată de Franca.

Copleșită de emoția lui Saro care își revedea mama, nu am observat silueta masivă care mergea în spatele lor, până când nu m-a luat de mână și mi-a zis:

— Tembi, acesta este tatăl meu.

Mă strângea atât de tare, încât aproape că m-a făcut să țip. Apoi mi-a dat repede drumul și a sărit de pe scaun, îndreptându-se către mama lui. Eu, însă, nu-mi puteam lua ochii de la tatăl lui.

Giuseppe reușise să ajungă la hotelul nostru, pentru a-și întâlni fiul, pe care nu-l mai văzuse de ani de zile, sub o boltă de bougainvillea din grădină. Am lăsat să-mi scape un: „Futu-i!“, pentru că nu știam pe cine să salut mai întâi și nici măcar n-aveam idee ce-aș fi putut să spun. Până să apuc să mă adun, era deja lângă mine și mă îmbrățișa cordial. I-am oferit o schiță de zâmbet.

— Ti presento mio padre.

Saro mi-l prezenta pe tatăl său de parcă ne-am fi aflat în sala de ședințe a Națiunilor Unite.

Giuseppe era mai înalt decât mi-l imaginasem, iar chipul îi era îmbătrânit de munca de-o viață pe câmp. Purta o pereche de pantaloni de stofă șifonați și o cămașă pentru costum sub un sacou formal. Era îmbrăcat de mers la biserică. Și avea aceeași pălărie ca în poza pe care o văzusem cu el.

— Salve, mi-a răspuns el cu simplitate și cu o voce aspră din cauza țigărilor, dar și a emoțiilor mascate.

Mama lui Saro, Croce, stătea alături de el, îmbrăcată într-o fustă de ocazie și o bluză înflorată. În mâini strângea o mică geantă neagră, ce nu părea să fi fost purtată prea des. S-a desprins de soțul ei și s-a dus drept la Saro. Radia de bucurie în timp ce-l privea, copleșită de faptul că putea în sfârșit să-l strângă din nou în brațe. În același timp, pe fața ei se putea citi și ușurare. Aveam să aflu abia mai târziu că ea fusese cea care pusese piciorul în prag și făcuse în așa fel încât această întâlnire să aibă loc. În acea dimineață —

ultima a șederii noastre în Sicilia — se trezise devreme, se îmbrăcase cu hainele cele mai bune, de duminică, îi făcuse soțului ei cafeaua, după care îl anunțase că va lua o mașină împreună cu vara ei până jos, pe coastă, să-și vadă fiul. Îi arătase lui Giuseppe o farfurie cu paste reci și îi spusese că e liber să facă ce vrea, să vină și el sau să rămână acasă, dar că ea era hotărâtă să plece. N-ar fi avut pace dacă fiul ei s-ar fi întors în America fără ca ea să-l mai vadă vreodată și fără s-o cunoască pe femeia cu care alesese să-și împartă viața.

După ce s-a desprins din îmbrățișarea lui Saro, Croce s-a întors către mine. Un zâmbet larg și bun i s-a întins pe toată fața. Mă aflam în fața unei femei hotărâte, care avea același zâmbet ca soțul meu. S-a aplecat spre mine și a spus:

— Grazie.

În acea seară, ne-am încheiat șederea în Sicilia cu prima noastră cină în familie, la o trattoria de la marginea șoselei, lângă ruinele grecești de la Himera. Era un loc pe care tatăl lui și-l putea permite cu ușurință și suficient de departe de satul lor cât să nu dea naștere la alte bârfe. Am împărțit pentru prima dată aceeași pâine ca o fragilă familie birasială și bilingvă din Lumea Nouă și Lumea Veche.

Mă simțeam extraordinar de ușurată că, în sfârșit, acest lucru se întâmpla. Dar eram și hiperconștientă de orice făceam. Eram stânjenită de italiana mea, de gesturile mele publice de afecțiune față de Saro, chiar și de opțiunile mele vestimentare: blugi și un tricou cu buricul la vedere. Am ținut pe mine, toată cina, un sveter ca să mă acopăr. Nu mi-aș fi închipuit niciodată că avea să-mi pese de ceea ce gândeau despre mine. Dar îmi păsa.

Saro vorbea cu părinții săi în dialect, puteam să înțeleg doar frânturi din conversația lor. Din când în când, se întorcea către mine, să-mi traducă. Îl țineam de mână pe sub masă. Eu am vorbit cu Cosimo, care era așezat vizavi de mine, despre câți frați aveam, unde locuiau părinții mei, numele emisiunilor de televiziune în care apărusem. Când nu eram ocupată să fac conversație cu el, mă concentram la cele două fetițe adorabile care îmi erau nepoate. Nu avea niciuna mai mult de cinci ani, iar cu ele puteam discuta

relaxată, fără să-mi fac probleme că nu foloseam timpul verbal potrivit sau că puneam un articol masculin vreunui substantiv feminin.

Cât timp a durat masa, niciunul dintre noi nu a adus vorba despre anii trecuți. Nu a existat nicio scuză dramatică sau măcar vreun semn de regret pentru timpul pierdut. Am stat și am mâncat pur și simplu, purtându-ne ca și cum relația noastră ar fi început abia atunci.

Eu am mâncat paste cu capere din partea locului și un sos simplu de roșii, dar care mi-a încântat cerul gurii ca niciun altul. M-am înfruptat din caponata de vinete și anghinare la grătar, presărată cu bucățele de mentă proaspătă. La sfârșit am băut un espresso, la îndemnul socrului meu, deși descoperisem de curând că așa îmi distrugeam orice șansă de a mai dormi bine peste noapte. Eram hotărâtă să înlătur orice obstacole care s-ar fi putut interpune între mine și această tentativă de a crea legături siciliene. Ba chiar am băut și o gură din grappa de pere, deși nu-mi plăcea. Voiam ca toată lumea să se simtă bine în jurul meu. Știam că n-aș putea să fiu niciodată una de-a lor, dar puteam fi genul de soție care își sprijină soțul în încercarea de a repara lucrurile dintre el și familia lui. Măcar atât am putut să fac și eu. Iar asta mi-a dat un sentiment de triumf, de optimism, chiar. Reușisem.

***

Întorși acasă, am scos din valiza mea o prăjitură. Prăjitura de la Polizzi, pe care o căraserăm după noi pe trei continente. Pino ne spusese că era o prăjitură uscată, ce putea fi păstrată timp de vreo zece zile doar împachetată bine, fără a trebui să fie ținută la rece. Ne-a asigurat că odată ajunsă în mâinile lui Vincent, la Los Angeles, acesta va ști ce să facă cu ea. Ceva despre un lichior care trebuia turnat peste ea sau în jurul ei, dat fiind că era un fel de panforte sau de prăjitură cu fructe americană, din care nu gustasem niciodată și care nici nu mă tenta prea tare. Așa se face că paznicul prăjiturii a devenit Saro, după ce eu m-am eschivat să preiau această povară suplimentară, la urcarea într-un tren în Fez. Eu o împinsesem în fundul dulapului nostru din camera de hotel din Marrakesh. Nici prin minte nu-mi

trecea ca prăjitura aceea să ajungă pe pământ american. Mai ales că nu exista nicio șansă ca renumitul actor Vincent Schiavelli să mănânce vreodată un desert adus de niște persoane cu totul și cu totul străine.

Abia ce ne înmânaserăm declarațiile vamale, după aterizarea la Los Angeles, că Saro m-a și întrebat:

— Ei, și cum o să dai de Vincent?

Se simțea o nuanță de provocare în întrebarea lui, de parcă el și-ar fi făcut partea, iar acum era rândul meu.

Am lăsat să treacă două zile, după care mi-am sunat agentul să-l întreb cine îl reprezenta pe Schiavelli, înșirându-i alambicata poveste despre prăjitură și legătura ei cu Sicilia.

După doar treizeci de minute, mi-a căzut fața când însuși Vincent Schiavelli ne-a sunat acasă. După alte două ore, actorul se afla în apartamentul nostru de două camere, cu toți cei peste 1,80 metri ai lui, îmbrăcat cu o jachetă de in într-o nuanță pastelată și purtând o pereche de ochelari rotunzi, cu ramă metalică.

— Pică perfect, diseară am o petrecere și prăjitura va fi un desert delicios.

Era foarte încântat de surpriză, îi sclipea bucuria în ochi, încă nevenindu-i să creadă că va putea să împărtășească din gusturile ținutului său ancestral cu cei mai apropiați prieteni. Și de faptul că un străin făcuse efortul de a-i aduce o prăjitură.

Am povestit despre locul de baștină al lui Saro, despre când venise în State, cum ajunseserăm în posesia prăjiturii și cum de știuse Pino să ne-o dea nouă. Nu am amintit despre faptul că eram și eu actriță, ceea ce, în lumea lui Pino, însemna că eu și cu Victor eram cu siguranță colegi și ne știam între noi. După un sfert de oră, am făcut o poză cu Saro, Schiavelli și Prăjitura, după care Vincent a coborât agale scara, îndreptându-se din nou spre propria-i viață.

Saro și cu mine am spus povestea asta ani în șir. El o istorisea ca pe o dovadă a tenacității și hotărârii ce îi caracteriza pe conaționalii săi. Era și un fel de a-i învăța pe americani ce înseamnă să te agăți de o frântură din tine însuți atunci când te împarți între două culturi și numești două țări „acasă“. De fiecare dată când spunea povestea o făcea ca și cum protagonistul nu fusese chiar el, ci „prăjitura lui Schiavelli“. Prăjitura aceea era, pentru el, firul magic ce adusese un star de la Hollywood în casa unui imigrant. Eu vedeam altfel lucrurile: acea prăjitură era exemplul perfect prin care Sicilia știuse să mă facă să înțeleg că acasă este un loc pe care îl purtăm în inimile noastre.

Povestea pe care o spunea mult mai rar era cea a tatălui său, a vrajbei familiale și a exilului nostru. Era o poveste mai greu de spus pentru că fusese greu de trăit. Și, de-a lungul vremii, legătura reînnoită cu părinții săi a părut să fie la fel de fragilă ca o foaie de pergament lângă o lumânare. Când am ajuns, în cele din urmă, să facem o vizită în casa copilăriei lui Saro — mai întâi pentru o vacanță, apoi pentru o nuntă în familie și, mai târziu, pentru o primă comuniune —, și am dormit sub acoperișul lui Croce și al lui Giuseppe, m-am comportat ca un musafir discret, bucuros să scurteze cât se poate de mult conversațiile și să se îngroape cât mai adânc între paginile unei cărți, până la sfârșitul călătoriei. I-am respectat pe părinții lui Saro pentru schimbarea prin care avuseseră voința să treacă. Nu multă lume reușește așa ceva, într-o viață întreagă. Dar, de fapt, nici nu mă așteptasem vreodată să ajung apropiată de ei. Maximul pe care mi-l dorisem fusese o împăcare delicată și un respect reciproc și civilizat. Mă așteptam ca de acum încolo să fim anunțați de fiecare dată când se mai îmbolnăvea careva dintre ei. Habar nu aveam că persoanele care urmau să fie purtătoarele unor vești îngrozitoare aveam să fim noi.

Nisip vulcanic

După două săptămâni din călătoria noastră de o lună în Sicilia — prima fără Saro — am urcat pe un feribot, cu Zoela după mine, pentru un drum de patru ore către Stromboli, o insulă vulcanică aflată în cel mai îndepărtat punct al arhipelagului sicilian. Îmi doream cu disperare să plec din Aliminusa. Amintirile aproape permanente legate de Saro — în casa Nonnei, în piața centrală, în barul în care îmi beam espressoul — deveniseră insuportabile. Faptul că mă aflam acolo îmi provoca o experiență îngemănată, liniștindu-mi și declanșându-mi pe rând durerea, ce se năpustea asupra mea în valuri mari. Două zile pe coastă și o excursie către un grup de insulițe îndepărtate păreau cea mai potrivită alegere pentru a-mi ostoi dorul de ducă din ce în ce mai stăruitor și pentru a ne oferi, Zoelei și mie, puțin răgaz în afara granițelor micului sat.

Bănuiam că și Nonna simțea nevoia unui răgaz de singurătate. Ne formaserăm deja o rutină cotidiană noi trei, cu mese îmbelșugate, somn pe săturate și seri fragede petrecute pe banca din fața casei, rememorând ceea ce pierduserăm. Stăteam de vorbă cu Nonna la cafea, în bucătărie. O urmăream cum își usca oreganoul proaspăt cules din grădină, apoi îl cernea cu aceeași sită de plastic pe care o folosea de pe vremea când Saro era la facultate la Florența. Vara mustea de arome și amintiri. Iar singurele momente în care vreuna dintre noi rămânea singură erau cele în care Nonna se ducea la slujba de după-amiază.

La urcarea pe feribot se stătea la coadă pe două rânduri. Am luat-o de mână pe Zoela în timp ce traversam cheiul.

— Iubito, o să stăm înăuntru, nu pe punte. Vântul va fi puternic și drumul până la vulcan e lung.

— Pot să mă uit la un film? m-a întrebat ea, cu mânuțele strânse pe baretele rucsăcelului din spate, așa cum o învățasem să stea.

— Nu, nu e ca în avion, nu sunt filme la bord. Poți să citești ceva sau, și mai bine, să tragi un pui de somn la mine în poală.

Ne aflam deja la jumătatea ședерii noastre în Sicilia, iar ea încă nu își formase un nou tipar de somn. O afectase teribil schimbarea de fus orar. De când murise Saro, dormeam împreună. Și la fel făceam și la Nonna acasă. Zoela avea nevoie de asta. Și eu aveam nevoie de asta. Peste noapte, se agăța strâns de mine, cu tot corpul. Poate că se temea că, dacă s-ar fi mutat în cealaltă parte a patului, m-ar fi pierdut. Că aș fi putut muri și eu în somn, ca tăticul ei. Așa că rămânea aproape. Iar corpușorul ei era cel care îmi dădea și mie siguranță. În nopțile acelea, și eu întindeam mâna după ea la fel de mult cât se întindea și ea după mine. Ne testam una alteia permanența. Dacă ar fi dormit acolo, pe feribot, ar fi însemnat că avea să fie mai puțin capricioasă la sosire și poate că aș fi reușit să închid și eu puțin ochii.

În timp ce ne instalam pe locurile noastre, am simțit că aveam de-a face cu o premieră importantă, că îmi testam capacitatea de a mă întoarce la vechiul meu eu, la persoana aventuroasă care călătorise atât de mult înainte de cancer și de toată perioada aceea de îngrijire. Încă mai exista, oare, acea persoană? O puteam trezi la viață? Văzusem împreună cu Saro aproape fiecare colțișor din Sicilia, însă tot mai erau câteva locuri — locuri speciale — în care visaserăm amândoi să ajungem, dar nu putuserăm face asta, din cauza bolii lui. Vizitasem Stromboli cu douăzeci de ani în urmă, pe când eram o studentă tânără și celibatară, însă niciodată împreună cu Saro.

Mi-am propus ca în noua mea viață să-i arăt Zoelei lumea. Trebuia să o fac să vadă că încă mai putem găsi sâmburi de bucurie sau de entuziasm chiar și în mijlocul celei mai profunde suferințe. Încă nu știam dacă asta era și adevărat, dar voiam să testez ideea. Stromboli părea să fie un prim pas memorabil și simbolic. Însă imediat ce am urcat pe vas, când motoarele s-au pornit și elicele subacvatice ne-au pus în mișcare, mi-am dat seama că îmi făcusem niște calcule greșite.

Anxietatea s-a năpustit peste mine ca un satâr care taie un os de pui. Nu trecuseră nici cinci minute din călătoria noastră de patru ore, că eram deja terminată de frica tuturor lucrurilor care ar fi putut să meargă prost, conștientă că mă aflam singură cu Zoela în largul mării, fără semnal la telefon până când aveam să ajungem pe insulă. Și fără niciun plan pentru

ceea ce urma să facem la sosire. Nu mai călătorisem niciodată cu ea așa, singură. Îi pusesem în rucsăcel un plic cu date de contact pentru eventuale urgențe, tipărit înainte de plecarea din L.A. Tot acolo mai pusesem și copii după pașapoartele noastre din ambele țări, în caz că am fi fost separate sau mi s-ar fi întâmplat mie ceva. Dacă s-ar fi dezlănțuit iadul, voiam să mă asigur că oamenii ar fi știut cui aparținea și pe cine să contacteze. Să știe că fetița aceasta cu codițe împletite și piele maronie nu era singură pe lume. Pierdusem ore întregi pe internet, căutând sfaturi pentru părinții singuri care călătoreau în străinătate. Așa am aflat că am fi putut avea dificultăți din pricina faptului că noi două purtam nume diferite. Aveam nevoie de acte care să dovedească legătura dintre noi, ceva care să facă legătura între numele noastre de familie diferite. Așa că pusesem în plicul acela și o fotografie cu noi două împreună, iar pe lista cu contacte de urgență îmi adăugasem, cu cratimă, numele ei: „Locke-Gullo“. Apoi am scris acolo, cu litere îngroșate: PADRE MORTO 2012 — TATĂ DECEDAT 2012.

Nu voiam să-i transmit și Zoelei fricile mele, așa că, înainte să ațipească în poala mea, i-am șoptit la ureche:

— Iubire, o să urcăm pe un vulcan și o să vedem lava.

Apoi am închis ochii și am încercat să mă concentrez asupra minunilor geologice de pe Stromboli, asupra amintirii pământului topit, a mării, a vântului și a Mamei Pământ tușind de să-și scuipe bojocii. Dintotdeauna mă fascinaseră grandoarea și statornicia unui vulcan în comparație cu fragilitatea umană. Era ceva primordial la vulcani, o vitalitate care contrasta atât de puternic cu durerea mea. Insula aceea era un adevărat magnet pentru o văduvă aventuroasă, curioasă și creativă, ca mine. Sau cel puțin asta încercam să-mi spun.

Mângâiam creștetul Zoelei și îmi imaginam tot felul de ipostaze vesele cu noi, urcând voioase pe un vulcan, petrecând o după-amiază întreagă pe o plajă cu nisip negru, admirând lava împietrită pe fundalul unui cer senin și albastru, la apus. Visam la felul în care avea să ne transforme acest pelerinaj către un loc în care omenirea reușise să facă pace cu efemeritatea vieții. Locuitorii din Stromboli trăiau la poalele unui vulcan activ, ce naiba! Deși nu făcuse mari stricăciuni de sute de ani, ar fi fost dificil de scăpat de acolo, în caz că s-ar fi ivit o situație de urgență. Și totuși oamenii ăia își vedeau de

viețile lor, perfect conștienți de realitatea din jur, acceptând hoardele de turiști sezonieri și trăind într-o relativă solitudine în lunile din extrasezon. Gândul la acel loc era deopotrivă seducător și deranjant. Am încercat să mă alin singură ca să adorm, ascultând bâzâitul motoarelor feribotului.

Doar că anxietatea mea era mai puternică decât reflecțiile de tip National Geographic. A crescut, transformându-se într-o amibă care a început să secrete tot felul de scenarii apocaliptice — de la scufundarea vasului până la Zoela îmbolnăvindu-se, trecând apoi la mine răpusă de insolație sau pierzându-mi cardul American Express și ajungând să spăl vase ca să am cu ce să cumpăr biletele către Cefalù. Și, dintr-odată, tot ce-mi doream era să fiu înapoi pe uscat, înapoi în Aliminusa, înapoi în siguranța căminului Nonnei. Apoi m-a izbit o revelație: îmi dădeam oare seama cam ce persoană ajunsese să facă din mine văduvia? Eram ori îndărătnică, ori naivă, ori — și mai rău — amândouă. Ce naiba mă apucase să fac asta? Nu mai aveam douăzeci de ani, nu mai aveam un partener pe care să mă bazez. Luasem un copil mic cu mine într-o aventură lungă, fără să am niciun companion adult. Nicio mână de ajutor la nevoie. Devenisem deodată foarte conștientă de depărtarea la care ne aflam față de bucătăria Nonnei și de comunitate. Nu eram înconjurate de oameni care ne cunoșteau și nici într-un loc în care să ne simțim instinctiv protejate. Un loc în care bunăstarea Zoelei să nu depindă exclusiv de mine. Dacă se întâmpla ceva — boală, accident, pierderea actelor — în Aliminusa, aș fi avut la dispoziție un sat întreg să rezolv problema. Și cu siguranță va trebui să o distrez pe Zoela din când în când, să o îndop cu înghețată în inevitabilele momente plictiseală și, probabil, să o duc în brațe în cele de maximă oboseală. Făcusem un salt uriaș într-o aventură și apoi intrasem în panică imediat ce nu mai simțisem pământul sub picioare. Atât de tare m-am panicat, încât i-am ridicat Zoelei capul din poală ca să-mi caut un Ativan în geantă.

În jurul nostru erau mai multe familii din Germania și din Franța, alături de câteva cupluri de tineri italieni, nerăbdători cu toții să se bronzeze pe nisipul negru, de natură vulcanică. Zoela și cu mine ne număram printre puținii americani, cei mai mulți puști de colegiu cu părul gras și șorturi șifonate, scoase din rucsacurile cu care hoinăreau prin Europa. Și eram singurele persoane de culoare.

Acolo, în mijlocul mării, pe un vas plin de străini, am devenit acut conștientă de vulnerabilitatea mea și a Zoelei, de fragilitatea structurală a vieților noastre și de incapacitatea noastră de a mai gestiona vreo supărare suplimentară. Am strâns-o mai tare în brațe și am trimis o rugă tăcută către orizont.

***

Primul lucru pe care l-am observat când am ajuns în Stromboli a fost portul. Se construise foarte mult de când fusesem acolo, în urmă cu douăzeci de ani. Al doilea lucru pe care l-am observat a fost Rocco, aventura mea de o noapte, acum cu două decenii mai bătrân și el. Ar fi fost greu să nu îl observ. Se afla lângă un bar din port și avea toate semnele de identificare la vedere — Vespa, aceeași constituție fizică, aceeași față — fiecare dintre ele ceva mai uzate. Am lăsat să-mi scape un chicotit ușor. Saro, mă șicanezi din ceruri.

La vederea lui Rocco în port salutând mulțimea de turiști, m-am trezit trecând prin oglindă într-un univers paralel nesăbuit. Un univers în care o altă versiune a mea făcuse alte alegeri la douăzeci de ani. Îl alesesem pe Rocco, amantul meu de o noapte, iar hârjoana noastră din miez de noapte de pe plaja cu nisip negru se transformase într-o viață de servit turiștii cu bere, în sezon, și de călcat izmenele lui Rocco, în afara lui. Bronzatul Rocco era o poveste moralizatoare în 3D. Întrupaserăm amândoi cele mai clasice clișee romantice: fata drăguță care își pierde capul după băiatul rău și inaccesibil, și gigoloul italian care stă la pândă, așteptând să apară tinere studente americane. Însă doar unul dintre noi continua să-și joace și acum rolul. A fost de-ajuns să-i arunc o singură privire, că am și simțit nevoia să o trag pe Zoela mai aproape de mine.

Aș fi vrut s-o avertizez că bărbații cocoțați pe o Vespa sunt ca o înghețată care pare a fi din fistic, dar are gust de anșoa. Însă am hotărât că acesta era un subiect de conversație potrivit cu mult mai încolo, într-un viitor îndepărtat.

În schimb, am fost surprinsă de sentimentul care mi se strecurase sub piele, un sentiment subtil, aproape insesizabil, de nedreptate. Cum de era bărbatul ăsta încă aici, după douăzeci de ani? Peste mine trecuse o întreagă viață, cu o iubire amețitoare, o căsătorie, un copil și o moarte. Atâtea schimbări radicale. Iar el încă era aici, la fel de neclintit și statornic precum vulcanul din spatele lui. Am simțit bâzâitul unui vag resentiment în stomac, în vreme ce nu-mi puteam lua privirea de la Rocco. Fiindcă el era un punct dureros, un reper vizual care delimita viața mea de dinainte de Saro de cea de după el. Prezența lui aici era un memento al absenței lui Saro.

Am tras adânc aer în piept, încercând să mă relaxez și să o iau mai ușurel. OK, universule, am înțeles. Ești complet impredictibil.

M-am strecurat în așa fel încât să ieșim amândouă, mână în mână, din port fără niciun contact vizual cu Rocco. După câțiva pași, am prins deodată curaj, simțindu-mă mai puternică, chiar dacă într-un fel invizibil. Îmi adusesem fetița până aici. Reușisem. Singură. Îndoielile de mai devreme se topiseră, acum mă simțeam în stare de multe. Cum ar fi, poate — doar poate —, să navighez prin complexitatea noii mele vieți și să nu mă rătăcesc cu totul. Sau, cel puțin, să ajung cu Zoela pe o insulă departe de casă și să reușim să ne și întoarcem de acolo. Dar poate că vorbea doar Ativanul din mine.

Am strâns-o pe Zoela de mână și i-am arătat vârful vulcanului din fața noastră:

— Ia te uită, draga mea, acela este un vulcan activ. N-ai mai văzut așa ceva.

I-a aruncat o privire, apoi s-a întors către mine:

— Cât timp o să stăm aici, mami? Mi-e foame.

Evident, copiii au prioritățile lor, printre care nu se numără și vulcanii activi sau amintirile unor aventuri de o noapte.

I-am promis pizza și înghețată, cuvintele magice care pot schimba dispoziția oricărei ființe raționale. Apoi am pornit-o către oraș, pe străduța îngustă și în pantă pe care mi-o aminteam de acum douăzeci de ani. Știam că trebuie să

găsim locuri de mâncat de-a lungul ei, pentru că mergeau mulți turiști în aceeași direcție. Măcar atât să avem pe insula aceea, dacă nu altceva: o masă pe cinste. Ajunsă aici, parcă nici nu-mi mai păsa dacă aveam să pornim într-o expediție pe vulcanul acela. Expediția mea deja începuse. Cea interioară, în care navigam singură prin pustiul pierderii.

Jumătate de oră mai târziu, stăteam la o masă dintr-un restaurant aflat la poalele vulcanului, cu o priveliște uluitoare asupra Mediteranei. Zoela a comandat spaghetti ale vongole — paste cu scoici, pătrunjel proaspăt și fulgi de ardei roșu. La vârsta ei, în drumurile mele prin East Texas, mâncam conserve de crenvurști și beam litri întregi de suc Tang. Ea era fiica tatălui său, în toată sofisticarea ei culinară.

Mereu o sfătuisem să nu consume feluri de mâncare cu scoici. Îmi făceam griji ca nu cumva să-i pice greu moluștele și să se întâmple un dezastru pe drumul de întoarcere cu feribotul. Însă ea asta își dorea. Și știam prea bine că Saro i-ar fi spus: „Sigur că da, ia ce-ți dorești. Poftă bună!“ Nu eram prea mândră de mine, ajunsesem o mamă dintre acelea care spun mult mai des nu decât da. Așa că am îndemnat-o să ia paste, dacă asta își dorește.

— Dar poate că nu mănânci chiar toate scoicile. Doar câteva, am sfătuit-o eu.

Mie mi-a fost de ajuns să arunc o privire în meniul acela legat în piele ca să știu clar ce voiam: pasta con pesto alla siciliana. Ceea ce face ca pestoul de aici să fie cu mult superior smiorcăitului său frate american, care poate fi găsit în orice supermarket, este că în Sicilia bucătarii folosesc migdale în loc de muguri de pin, și mai adaugă și roșii proaspăt culese pe deasupra. Migdalele îi dau o consistență robustă și o textură densă. Roșiile îi dau o ușoară nuanță rozacee și o aciditate fructată. Întregul antreu își anunță prezența prin tonuri vibrante, pământoase și prin aromata întrepătrundere dintre busuioc și roșii.

Am mâncat în tăcere, un lucru cu care Zoela și cu mine învățaserăm să ne obișnuim după moartea lui Saro. Când se întâmplă ceva atât de uriaș, vorbăria pare banală. Chiar și pentru cineva de șapte ani. În plus, știam din proprie experiență că era mult mai ușor să fie doi adulți, nu doar unul singur, în linia de miră a întrebărilor din categoria „sub zece ani“. Saro se descurca

cu ușurință în fața mereu schimbătoarelor subiecte de interes ale Zoelei. Însă eu simțeam că în acea zi îmi epuizasem toată energia necesară unei conversații. Așa că am băut niște vin local alb dintr-un miniulcior de un sfert de litru, cantitatea perfectă să mă susțină până la cină, dar cu toate facultățile intacte.

Zoela și-a scos din rucsac figurinele cu My Little Pony și le-a aliniat pe masă, ca pe niște musafiri suplimentari. Într-o altă viață, i-aș fi spus: „Fără jucării pe masă!“. Dar acum ne aflam într-o viață în care găsirea unui motiv de bucurie echivala cu găsirea unui bilet de loterie câștigător în parcare. Îl iei fără să pui nicio întrebare.

— Ce-ai zice să ținem un toast pentru Babbo? am întrebat-o eu după câteva clipe.

În toate cărțile despre doliu la copii se sugera aducerea în conversația de zi cu zi a persoanei iubite și pierdute.

— Trebuie?

— Nu, nu cred. Doar că mă gândeam la el.

— Nu prea vreau să toastăm pentru el, a spus ea în timp ce își alinia și cochiliile goale ale scoicilor pe marginea farfuriei. Aș vrea doar să știu de ce a murit.

Unii copii întreabă de ce este cerul albastru. Sau de ce nu-și pot atinge nasul cu limba. Acesta era „de ce“-ul fetiței mele.

— Scumpa mea, era bolnav, foarte bolnav, de multă vreme. Știu însă că a luptat să rămână în viață cât de mult a putut, pentru că își dorea să fie aici pentru noi.

— Ei bine, nu-mi place să-l iubesc. Mă doare.

Nu-și lua deloc ochii de la scoici.

— Știu. Și o să mai simți asta încă multă vreme. Așa am auzit de la alți oameni.

A mișcat poneiul care purta o pălărie din fetru cu boruri mari, de culoarea saschiului, ce-l făcea să pară că participa la o nuntă la palatul Windsor. Apoi a spus:

— Ei bine, mi-e foarte dor de el. Așa că mi-aș dori să nu îl iubesc.

Mai spusese asta și înainte. Mai spusese și că voia să moară, ca să poată fi lângă el. Spusese și că își dorea să fi murit eu, nu el. Spusese o groază de lucruri, unele greu de auzit, și încă și mai greu de depășit. Lucruri despre care terapeuta și cărțile afirmau că erau perfect normale. În astfel de momente, când durerea era prea mare și amenința să ne pună la pământ casa, ieșeam adesea în grădina din spatele casei și ne întindeam pe iarbă, într-un fel de rugăciune la orizontală. Așezate pe pătură, cu ochii la stele, îi spuneam să le dea lor durerea ei. Ele puteau să o ducă. Îi spuneam că putea să le zică orice. Putea să plângă, să urle, să blesteme. Orice ar fi simțit atunci. De obicei, le spunea un singur lucru: „Babbo, nu ar fi trebuit să mă părăsești“.

Acum, așezate la o masă cuibărită la poalele unui vulcan, i-am spus:

— Dacă nu l-ai iubi, nu ai face decât să simți un alt fel de durere. Durerea e atât de mare tocmai pentru că între noi a existat atât de multă iubire. Iar el te va iubi oricum pentru totdeauna.

— Bine, atunci eu o să încetez să-l mai iubesc, a răspuns ea cu emfază, foarte convinsă de propria ei putere asupra iubirii.

În ochi i se strângeau deja lacuri de lacrimi, dar a continuat:

— Iar faptul că suntem aici mă face să-mi fie și mai dor de el și nu-mi place asta.

M-am simțit de parcă mă lovise răul de mare pe uscat.

— Aici în Stromboli? Sau aici în Sicilia, în general?

— Ambele.

Spusese un lucru de care mă temeam. Și anume că eram o mamă capabilă să deschidă răni pentru care nu avea niciun leac.

A venit chelnerul și ne-a mai turnat apă în pahare. Am vrut să mai comand niște vin, apoi mi-am dat seama că mai rămăseseră vreo două degete în carafa mea de un sfert de litru. Trebuia să înfrunt toate astea pe cât de lucidă îmi permiteau strugurii fermentați să fiu. Pentru o clipă, l-am urmărit cu privirea pe chelnerul subțiratic și brunet care se îndrepta spre alți oaspeți, de la alte mese — familii care chiar erau în vacanță. Mame și tați cu bebeluși angelici și adolescenți cu părul vraiște. Oameni veseli, scăldați în razele soarelui. Oameni așa cum am fost și noi cândva — Zoela, Saro și cu mine —, oameni care am fi putut fi, oameni care ar fi trebuit să fim, dacă nu intervenea il destino.

— Îngerașul meu, a nu-l mai iubi pe tatăl tău e la fel de imposibil ca a opri Soarele sau Luna. Iubirea aceasta face parte din tine.

S-a uitat lung și intens la mine, străpungându-mă cu ochii ei adânci și căprui. De parcă nu-i plăceau cuvintele mele, nici eu, nici conversația noastră, nici viața ei. Apoi și-a întors privirea către un grup de pisici maidaneze adunate pe țiglele unui acoperiș de mai jos de restaurant. A ridicat puțin, foarte puțin din umeri, apoi m-a întrebat:

— Pot să mai iau o scoică?

La naiba, poți să le iei pe toate.

***

Nu s-a mai întâmplat nimic special în acea zi. Ne-am plimbat de la un magazin turistic la altul, am intrat într-o gelaterie, apoi ne-am întors la magazine. Zoela a vrut o figurină care înfățișa un delfin, făcută din rocă vulcanică neagră, care se găsea peste tot pe insulă. Era un kitsch turistic, dar am fost fericită să i-l ofer. Am trecut din nou pe lângă Rocco, aflat la marginea unei mulțimi din port. Stătea transpirat în plin soare, într-o pereche de pantaloni scurți mult prea strâmți, vrăjind din vorbe niște turiste. Le-am compătimit în sinea mea pe cele două blonde de vreo douăzeci și ceva de

ani, în sutiene de plajă, cu care vorbea. „Urcați-vă pe vas, fetelor“, aș fi vrut să le spun. „Credeți-mă, nu merită să vă treziți cu nisip în slip din cauza lui!“

La apus, am urcat din nou cu Zoela pe feribot. Când am ieșit în larg, căpitanul a lăsat nava să meargă pe loc în timp ce soarele transforma cerul în chihlimbar. De pe puntea înțesată de oameni, am privit vulcanul aflat în plină erupție. Roca lichidă incandescentă țâșnea spre cer — sclipiri de purgatoriu ivite din măruntaiele globului. Și în timp ce ne legănam în voia valurilor și priveam cum își azvârlea pământul inima topită spre cer, am simțit că sufletul mi se deschidea la fel de larg ca în ziua în care se născuse Zoela. Era, probabil, cea mai spectaculoasă manifestare a naturii pe care o văzusem vreodată. Puteam să zărim pământul în plin proces de transformare, eram martore ale istoriei geologice. Am strâns-o pe Zoela la piept, la fel ca și pe Saro, în medalionul pe care îl purtam la gât. Îl simțeam acolo cu noi, martor și el al unui proces de transformare — al nostru. Într-un fel, eram două supraviețuitoare. Purtam în noi un fel de secret al vieții, al lucrurilor care contau cel mai mult. Iar acel secret, acea înțelegere profundă a statorniciei naturii și a opusului ei, vremelnicia umană, era cel care speram să ne ajute, cândva, să ne regăsim echilibrul.

După ce soarele a apus și am început să străbatem din nou apele, Zoela a adormit în poala mea. Prin hubloul de pe puntea inferioară am contemplat marea întunecată, luminată doar de razele lunii care se ondulau odată cu ea. Deși era imposibil să văd ceva, am continuat să privesc pe fereastră. Iar în acel întuneric am zărit un ciob de lună dansând pe apă. Era o metaforă a acelui moment din viața mea — un crâmpei de lumină într-o mare de întuneric. Și am sperat ca drumul pe care o va apuca viața mea să fie și el luminat asemenea valurilor ce sclipeau sub razele lunii.

Migdale amare

— La lingua va dove manca il dente.

„Limba se duce acolo unde lipsește dintele“, mi-a spus Nonna pe când stăteam la vorbă în bucătărie, înainte de liturghia de după-amiază. Zoela și cu mine urma să ne întoarcem la Los Angeles peste o săptămână, iar Nonna îmi spunea o poveste din copilăria ei, despre un băiat căruia îi plăcea o fată cu care părinții lui nu erau de acord. Într-o zi, a dus-o pe fată, neînsoțită, pe un câmp de lângă sat. Și-au petrecut după-amiaza într-un fost staul de catâri, iar seara a condus-o înapoi la părinții ei. În Sicilia din copilăria Nonnei, așa ceva era echivalent cu a fugi de-acasă. Însemna că cei doi trebuiau să se căsătorească, pentru că virginitatea fetei era de-acum pusă sub semnul întrebării. Altfel, ar fi urmat multe bârfe și multă rușine.

Când băiatul s-a întors acasă, părinții lui, revoltați, au încuiat ușa și l-au izgonit. I-au aruncat hainele în stradă și le-au dat foc. Băiatul nu s-a mai întors niciodată acasă. Iar familia fetei a refuzat să o lase să se mărite cu el. Îi fusese scris să rămână singur, și așa a și rămas, până în ultima zi. Nonna și-a încheiat nefericita poveste de dragoste — ce exista, în versiuni ușor diferite, în orice sătuc din Sicilia — cu un proverb despre o limbă și un dinte lipsă.

Am fost intrigată când mi-a spus-o. Povestea avea multe înțelesuri și, dacă țineam cont de propria noastră istorie personală și de faptul că era spusă de Nonna, era incontestabil importantă. Noi reușiserăm să scăpăm de soarta acelei familii, ridicându-ne deasupra vieților irosite ale personajelor din povestea siciliană. Depășiserăm înstrăinarea și nu existase nicio haină arsă în mijlocul străzii. În acea zi, cea mai relevantă parte a poveștii consta în aceea că băiatul își petrecuse viața căutând ceea ce pierduse: o familie, o fată, propria lui demnitate. Nonna îmi spunea că de-a lungul vieții ne întoarcem mereu la spațiile goale. Aceasta era viziunea ei despre durere. Că încercăm mereu să reconciliem amintirile cu realitatea. Dintele era o

metaforă pentru toate lucrurile pe care le-am pierdut în viață și care ne lipsesc.

Între Saro și mama lui existase această legătură specială: amândoi spuneau povestiri, în special povestiri vechi, și fabule despre viața din Sicilia. Amândurora le plăcea să se reîntoarcă, prin intermediul tradiției orale, într-o Sicilie acum dispărută. Nonna împărtășea cu mine un astfel de moment. Și chiar dacă a trebuit să o rog de mai multe ori să vorbească mai rar, să repete anumite cuvinte spuse în dialect, să traducă fraze întregi în italiană, a fost dispusă să o facă. Nu eram fiul ei, dar puteam să fiu ascultătoarea ei. Ne oferea o cale de a umple tăcerea pe care învățam să o traversăm. Nonnei îi plăcea să împartă înțelepciune în jurul ei, sub forma vechilor parabole. Am presupus că morala nerostită a povestirii mai avea legătură cu despărțirile și cu traiul în lipsa celor plecați. Peste o săptămână, aveam să ne luăm rămas-bun una de la alta. Nu mi-era gândul decât la apropiata plecare. Ceva mai devreme, mă întrebase dacă începusem să fac bagajele. Pentru americanca din mine părea exagerat, însă în fiecare vară ne îndemnase să ne terminăm bagajele cu două zile înainte de plecare.

— Gândește-te la ceea ce vrei să lași aici, îmi spusese ea.

Vorbele ei se legănau în aer.

După trei săptămâni petrecute în casa ei, ajunsesem să simt o nouă legătură între noi, o legătură care se crease datorită circumstanțelor comune și iubirii noastre pentru Saro. Începusem să mă simt ceva mai împăcată cu perioadele noastre de tăcere. I-am respectat rugămintea de a nu plânge atunci când emoțiile deveneau copleșitoare: „Se cominci tu, non posso fermare“. Nu s-ar mai fi oprit, dacă începeam eu. Îmi spusese asta de mai multe ori în timpul șederii acolo. Nu voia să-mi interzică trăirile, însă voia să știu că era foarte greu pentru ea. Și că făcea tot ce-i stătea în putință. Am bănuit că prefera să plângă singură, așa cum o văzusem făcând odată, în timp ce recita rozariul.

Nici eu nu eram mai brează, mi se întâmpla deseori să plâng noaptea, după ce adormea Zoela. Nu-mi plăcuseră niciodată despărțirile. Însă gândul că aveam să ne întoarcem la Los Angeles într-o casă goală, la corvoada audițiilor pentru reclame și la cinele singuratice, era de-a dreptul paralizant, chiar dacă eram pregătită să dorm din nou în patul meu, să-mi revăd prietenii

și familia. Părăseam totuși unul dintre cele mai liniștite locuri pe care le văzusem vreodată și lăsam în urmă o anumită apropiere de Saro, care putea fi găsită doar în acea comunitate, lângă mama lui, în casa ei, la masa ei. Acea apropiere, ce nu putea fi exprimată în cuvinte, era și ea copleșită de pierdere, dar era și consolatoare. O parte din mine simțea că nu mai putea suporta nicio zi aici, o alta nu voia să mai plece niciodată. O dualitate pe care nu reușeam să o înțeleg. Mi-am amintit de ceva ce scrisese cândva Vincent Schiavelli despre Sicilia și L.A.: „Este o enigmă imposibil de descâlcit. Când sunt în Sicilia, vreau să mă-ntorc în L.A. Când sunt în L.A., tânjesc după Sicilia".

Întrebarea dacă aveam să ne întoarcem la Nonna în vara următoare a rămas nespusă, mai ales din cauză că nu aveam încă un răspuns definitiv la ea. Un an părea ceva aflat atât de departe... Aveam de rezolvat probleme financiare, o ipotecă de refinanțat, audiții și dilema finală — aș mai fi putut să fac față unui nou sezon plin de amintiri dulci-amare și pentru mine, și pentru Zoela? Cine știe unde aveam să fiu peste un an? Nonna trebuie să se fi întrebat și ea dacă aveam să ne mai întoarcem, acum, că cenușa lui Saro fusese îngropată. Sigur, timpul petrecut în Sicilia fusese tradiția estivală a micii noastre familii, dar ea, mai mult ca oricine altcineva, trebuie să fi știut că văduvia îți schimba ideile și planurile de viață. Presupun că mai știa, de asemenea, că deși ne lega ceva foarte puternic, nu eram deosebit de apropiate. Rămânea în sarcina mea să decid dacă voiam sau nu să mă întorc aici.

Noi două nu împărtășeam o limbă comună în care să putem explora toate astea. Așa că, pur și simplu, nu vorbeam despre asta. În schimb, aveam timpul nostru petrecut împreună, mai ales în bucătăria ei, locul în care casa prindea viață de trei ori pe zi.

S-a ridicat de pe scaun și și-a aranjat ciorapii de nailon, care se opreau la genunchi. Apoi a stins focul și a pus un capac, de la altă oală, peste vasul în care înăbușise câteva roșii. Fuseseră culese ceva mai devreme de către un vecin. La prânz erau deja decojite și transformate într-un suc concentrat, plin de fibre cărnoase, ce avea să joace un oarecare rol în pregătirea cinei de diseară.

— Are nevoie de timp să se îngroașe, a spus ea, referindu-se la sosul de roșii.

Începusem să apreciez faptul că în lumea ei nimic nu era făcut în grabă — iubirea, suferința, bucuria sau o mâncare pe un aragaz.

Zoela se juca la etaj cu Rosa Maria, sau „Rosalia“, cum îi plăcea să i se spună. Era nepoata Giacomei, care locuia la capătul străzii Gramsci. Era cu un an mai mare decât Zoela, o fire dezinvoltă și prietenoasă. Fetele se cunoscuseră pe când Zoela avea vreo patru sau cinci ani și de atunci se jucau împreună în fiecare vară. Rosalia era fascinată de o fetiță care era atât de diferită de ea — americancă, de culoare, bilingvă și cu o mamă care era mereu dispusă să dea bani pe înghețată la barul din piața centrală. Erau de nedespărțit. Se așteptau una pe alta la ușa uneia sau alteia dintre bunici. Zoela îi spusese Rosaliei unde se găseau dulciurile în casele femeilor de pe Via Gramsci. Aveau o prietenie la fel de solidă precum cimentul dintre blocurile de piatră din fațada bisericii.

Făceau forturi din cearșafuri sus, la noi, și jucau diverse roluri, cu piese mari de puzzle cu imagini ale animalelor de la zoo și cu o Barbie cu un singur picior. Comunicau ca două gemene, într-o limbă ştiută doar de ele, un amestec de italiană, siciliană și engleză. Găsiseră o cale de a exprima în alt fel cuvintele pe care nu le cunoșteau. Urcasem mai devreme să văd ce făceau, iar Zoela îmi spusese să plec de acolo. Îi plăcea să transforme etajul casei Nonnei în regatul ei de joacă în fiecare după-amiază când soarele începea să se retragă, iar satul se trezea la viață după siestă. Și în timp ce Nonna era la slujba de la biserică, Zoela se obișnuise să coboare la parter împreună cu Rosalia ca să șterpelească din prăjiturelele pe care Nonna le ținea într-un dulap, o versiune italiană a Twinkies-urilor din America.

***

Două zile mai târziu, am întâlnit un fermier în timp ce mă duceam să pun o vedere la poștă. Descărca migdale în fața casei sale, mutându-le din camion pe trotuarul îngust cu o viteză care m-a făcut să mă uit mai atent la el. Era de vârsta Nonnei. Chipul îi era bătrân și tânăr totodată, cu o rețea de linii gravate în jurul unor ochi de un albastru strălucitor, un chip care ar fi putut

aparține unei vedete de cinema, dacă omul acela s-ar fi născut în altă parte. Nu-mi venea să cred cu câtă ușurință își ridica recolta, în ciuda picioarelor arcuite și artritice.

— Signora, prendane un sacchetto!

Să iau și eu un sac, mi-a zis, apoi mi-a făcut semn să vin mai aproape:

— Portine alla Croce.

Să i le duc lui Croce. Și să-i spun că erau de la vărul ei. Înainte să-i pot răspunde ceva, intrase deja în casă și se întorsese de acolo cu un sac plin, pe care să-l iau cu mine.

Nu mai văzusem niciodată până la acea călătorie o migdală verde, moale, cărnoasă, care să-ți lase un gust dulce în gură la final. Creșteau peste tot în copacii din jurul satului. Vara inundau ramurile, verzi și cu coaja moale. Cadouri comestibile pentru cei dispuși să facă efortul culesului — il raccolto. Sicilienii obișnuiesc să le mănânce ca atare, drept gustare sau după cină, împreună cu alte fructe. Vărul îmi dădea acum un sac cu migdale uscate pentru că, după cum mi-a explicat, trebuia să le facă loc celor verzi, pe care urma să le aducă acasă în zilele următoare.

Le-am luat și i-am mulțumit.

Doar un novice ca mine putea să încerce să care trei kilograme de migdale prin tot satul. La jumătatea urcușului pe ultimul deal către casa Nonnei, spatele meu m-a sfătuit să le dau naibii. Când am tras la o parte perdeaua de la intrarea în casă, Nonna s-a uitat la mine cum pun cu o bufnitură sacul pe masă și a clătinat din cap:

— Che cos'è?

Deja se apucase să-l deschidă, ca să-i inspecteze conținutul.

— Sono mandorle.

Știam că migdalele acelea însemnau muncă suplimentară pentru ea, într-o dimineață altfel lipsită de evenimente notabile.

— Dove le hai trovate? Ma sei pazza?

„Unde le-ai găsit? Ai înnebunit?“ Încerca să ascundă faptul că, de fapt, îi plăcea că oamenii îmi dădeau cadouri să i le aduc. Era un semn de considerație și respect. Chiar dacă asta însemna că urma să muncească mai mult.

— Data viitoare când mai ies în oraș, o să am nevoie de un catâr, am glumit eu.

Nonna a luat sacul și l-a dus în „beci“, spațiul acela răcoros de sub scară, unde își depozita uleiul de măsline, sosul de roșii făcut în casă, cât să-i ajungă pentru un an întreg, borcanele cu caponata și cu anghinare, și frânghiile de usturoi. Tot acolo îi plăcea să tragă și un pui de somn în cele mai călduroase zile de vară.

A doua zi dimineață, m-am trezit în sunete de ciocan. Nonna bătea ceva, cu perseverență, în fața ușii de la intrare. M-am uitat din ușa balconului meu și am văzut sfoara de rufe plină cu cearșafuri proaspăt spălate, fluturând în vânt. Mi-am prins părul la spate, am tras pe mine o rochie de in și am coborât. Am găsit-o pe Nonna cu ciocanul în mână, pe o ladă de lemn întoarsă cu fundul în sus, spărgând migdale. La picioarele ei se afla o pătură plină de coji sparte.

— Ai nevoie de ajutor? am întrebat-o.

— N-o să faci decât să-ți dai peste degete.

Vorbise cu o voce care nu era nici tare, nici slabă. Părea că o scosesem din gândurile ei. Era clar că dorea să rămână singură.

— Ți-am lăsat cafeaua pe aragaz, a mai spus, fără să ridice privirea.

Am mai rămas câteva clipe s-o privesc cum lucrează. Constant și repetitiv. Decojind, feliind, mărunțind — așa reflecta ea la problemele vieții, în timp ce muncea. Iar rugăciunea era felul în care îi transmitea acele probleme lui Dumnezeu.

Și chiar înainte să mă întorc ca să intru în bucătărie și să aprind flacăra de sub caffettiera, a strigat după mine:

— Dacă vrei să le iei cu tine, trebuie să mă apuc de pe acum, nu?

Se referea la migdale. Și atunci am înțeles că apropiata noastră plecare era cea care îi ocupa gândurile acum. Și eu tot la ea mă gândeam în timp ce îmi beam cafeaua în sunet de migdale sparte.

Un vânzător a trecut pe-acolo, dar Nonna și-a văzut de lucru. Verișoara ei, Emanuela, a coborât pe stradă în drum spre brutar. Nonna a continuat să bată cu ciocanul. Emanuela s-a întors, iar eu am luat pâinea de la ea. Nonna încă spărgea migdale. Am așezat franzelele lângă aragaz, alături de anghinarea fiartă și de o oală lăsată la foc mic, plină cu bucăți de zucchini care se agitau ușor în apa cu mentă și busuioc.

Apoi am ieșit în vântul dimineții. Am luat o cărămidă de sub bancă și am așezat-o pe poteca pietruită. Am apucat celălalt ciocan, care stătuse lângă Nonna de la bun început, și am început să snopesc și eu migdalele.

— Sunt delicioase. Poftim, a spus ea și mi-a întins migdala pe care tocmai o forțase să-și scoată miezul la vedere.

Era absolut divină, cu o aromă delicată și o ușoară notă dulce. Pulpa era și fermă, și fragedă în același timp, de o elasticitate încântătoare. Dacă sunt lăsate la uscat, migdalele devin încă și mai bune, mai robuste. Acele migdale siciliene nu aveau nicio legătură cu cele împachetate în punguțe de plastic de 170 de grame, vândute la casele de marcat ale benzinăriilor din Statele Unite. Erau un act singular de bunătate naturală. Mi-au reamintit că un lucru poate fi delicat sau dur, în funcție de condiții și de grija care i se acordă, intenționat sau nu.

Am întins mâna să mai iau una.

— Non quella. È amara, mi-a atras ea atenția. Nu există nimic mai rău decât o migdală amară.

Amaro este gustul care se află în epicentrul culturii și bucătăriei siciliene. Este cel care e căutat în verdețurile sălbatice. Este distilat în lichioruri. Cu ajutorul lui amaro, sicilienii se obișnuiesc cu lipsa de dulceață a naturii; se apropie de intensitatea ei marcantă. În bucătărie, când sicilienii alătură ceva amaro și ceva dolce, nu fac decât să pună în evidență, pe aceeași scenă, cele două gusturi atât de contrastante ale naturii. Pentru sicilieni, amărăciunea este un gust esențial și în mâncare, și în viață. El a modelat identitatea culinară a insulei. Nu există dulce fără amar. Iar poezia născută aici ne spune că lucrul acesta este valabil și pentru sufletele sicilienilor.

Nonna mi-a arătat umezeala din interiorul cojii pe care tocmai o spărsesem.

— Se mai întâmplă, atunci când plouă prea mult.

Înăuntru era puțin mucegai și miezul era ușor putrezit.

— Prea mult din ceva poate dăuna. Chiar dacă e vorba de apă.

Știam că vorbea despre migdale la fel cum o făcuse mai devreme despre dinte. Dar tot aveam impresia că vorbea despre mult mai multe. Amândouă simțiserăm că ne înecăm pe uscat în țara aceea a tristeții ce părea să se întindă până la infinit. I-am aruncat o singură privire și mi-am dat seama că Nonna știa că viața poate fi amară — la fel ca bucuria și iubirea. Își pierduse soțul și singurul fiu. Gustul de migdale amare îi stăruia pe cerul gurii. Voia să mă scutească de asta.

Cât timp am stat acolo, am avut vântul în spate. Blând și silențios, vântul era un personaj perseverent, într-un sat plin de personaje. Umfla perdele, trântea ferestre. Obliga ciorapii uzi întinși la uscat să se lovească de ziduri de piatră. Purta cântări de cocoș pe deasupra clopotniței și ducea ecouri slabe printre măslinii înmuguriți din livezile de la marginea satului.

Eram perfect conștientă că, în doar patru zile, același vânt avea să mă poarte și pe mine departe de insulă.

***

Nu era greu de intrat în livada de măslini. Am găsit o deschizătură în spatele unei tufe mari de dafin, unde pământul era mai jos, și am putut să îndoi sârma ghimpată ruginită fără prea mult efort. M-am ghemuit lângă un lăstar de fenicul, m-am rostogolit și m-am strecurat pe pământul familiei cu prețul a doar câteva zgârieturi minore pe picioare și a câtorva ghimpi înfipți în pantaloni. Mici bulgări de pământ au reușit să mi se strecoare în pantofi, iar gleznele îmi erau pline de praf, lucru pe care probabil că aveam să fiu nevoită să-l explic mai târziu. Dar reușisem să intru.

M-am ridicat în picioare și am văzut că mulți copaci aveau deja fructe mici, măslinuțe verzi, nu mai mari decât bobul de strugure. Saro mă învățase că atunci când aveau acea nuanță de verde ușor gălbui mai rămâneau câteva luni până la cules. Pe trunchiul noduros al copacului de lângă mine urca în grabă, pe diagonală, o procesiune de furnici negre. Sub copac, ca și în restul livezii în pantă, pământul părea curățat de curând, iar asta mă ajuta să ajung la locul pe care îl alesesem. Puteam să pășesc fără să-mi fac griji din cauza șerpilor sau a gropilor mari, care altfel ar fi fost ascunse de spicele de tumminia înalte până la genunchi — un soi străvechi de grâu care crește peste tot după ce vântul îi împrăștie, în fiecare anotimp, semințele pe pământ.

M-am adâncit în livadă, înaintând cu atenție pe terenul înclinat, ca să nu cad. Odată ajunsă în mijloc, m-am oprit în fața copacului lângă care voiam să împrăștii cenușa lui Saro. Briza ușoară, de după-amiază târzie, venită dinspre Mediterana m-a răcorit și mi-a dat curaj.

Copacul pe care îl alesesem nu era nici cel mai mare, nici cel mai bătrân. Avea doar cea mai frumoasă vedere spre marea orbitor de albastră și mereu prezentă, și mai avea și suficient pământ drept la poalele lui încât să pot să mă așez acum, când simțeam cum mă copleșește emoția.

Mâinile îmi tremurau ușor când am luat cutiuța de lemn din buzunar și am deschis-o. Am scos punguța de plastic transparent, destinată bijuteriilor mici, și am desigilat-o. Dacă aș fi planificat lucrurile mai bine, aș fi putut să învăț o rugăciune pe care s-o rostesc acum. Dar nu o făcusem. Să stau aici, în

acest spațiu sacru al naturii, era singura formă de rugăciune potrivită pentru a-l încredința pe Saro acelei terra firma.

Cenușa a curs ușor din punguță, căzând delicat și lent pe pământ. Am privit-o cum dispare în țărâna cenușie. Apoi, ultimele frânturi, aproape imperceptibile, au fost luate de vânt.

Se întorsese acasă, redat pentru totdeauna pământului copilăriei sale, liber undeva între mare și munte.

Când m-am ridicat, în cele din urmă, cămașa îmi era pătată de transpirație și de lacrimi. Cicadele ținuseră neobosit socoteala timpului. Erau o adevărată simfonie siciliană. Apoi s-a auzit un motor de tractor pârâind undeva în depărtare. Viața mergea înainte în Sicilia.

Partea a treia

A DOUA VARĂ

Casa quantu stai e tirrinu quantu viri.

(Acasă pentru cât timp ai nevoie și pământ cât vezi cu ochii.)

Proverb sicilian

Moșteniri de familie

Cu două zile înainte de prima comemorare a morții lui Saro, mă aflam în fața Scenei 7 de pe platoul studiourilor Paramount din Hollywood, când un val de durere s-a repezit asupra mea lăsându-mă într-o stare de totală sfârșeală. Eram pe cale să dau o probă pentru episodul pilot al unui nou serial polițist de televiziune, iar eu abia mă puteam ține pe picioare.

Trecuseră cincizeci și două de dimineți de miercuri de când murise Saro. Suficient de multe miercuri pentru ca Zoela să devină ceva mai înaltă, iar dințișorii ei de lapte ceva mai puțini. Suficient de multe miercuri ca să mă întrebe, iar și iar, „De ce a murit Babbo?“, iar eu să-i dau mereu răspunsuri nesatisfăcătoare. Suficient de multe miercuri pentru a vedea cum încă un pic de vopsea se decojește de pe casa noastră veche de o sută de ani și suficiente miercuri ca să putem vedea cum apartamentele din blocul de vizavi se golesc și se umplu din nou. Am avut zile de miercuri în care nu putusem să mă dau jos din pat, și zile de miercuri în care îmi fusese imposibil să adorm, zile în care fusesem atât de sleită și de îndurerată, încât îi rugasem pe alții să-mi ducă fiica la școală, să-mi facă cumpărăturile sau să stea alături de mine la masa din sufragerie și să mă ajute să împăturesc hainele.

Stivuisem cincizeci și două miercuri una peste alta, la baza cărora se afla acea dimineață de miercuri care schimbase totul. În tot acest timp, trăisem un doliu de gherilă — un doliu pe furiș, departe de ochii publicului, folosind orice tactică imaginabilă pentru a putea supraviețui. Mai mult, avusesem convingerea nerostită că, dacă aș fi reușit să rezist și aș fi împiedicat ca totul să se năruie în jurul meu, la sfârșitul primului an lucrurile ar fi devenit mai ușoare. Dar nu s-a întâmplat așa, iar eu m-am simțit păcălită.

În schimb, ajunsesem să-mi simt suferința ca pe un personaj din viața mea, cineva pe care trebuia să ajung să-l cunosc, cu care trebuia să mă împrietenesc, să mă împac, pentru că era mai mare și mai puternic decât

orice cunoscusem vreodată. Mă trăgea în jos și uneori mă împingea înainte. În ziua aceea, nu eram sigură ce era capabil să facă.

În timp ce traversam platoul către biroul de casting, îmi repetam în minte replicile pentru a nu știu câta oară: „Am găsit cadavrul“, apoi: „Criminalul nu se aștepta la asta“. Mai încolo: „Nu sunt sigură că îmi doresc jobul ăsta“. În această ultimă replică exista un adevăr unic și personal. După un întreg an, încă mă simțeam nepotrivită pentru jobul de văduvă.

Mi-am ridicat privirea spre turnul de apă ce se profila deasupra legendarelor studiouri hollywoodiene. Îmi plăcea mult la Paramount. Aici fusese căminul primelor mele seriale de televiziune și nu mă mai săturam de arhitectura sa în stil italienizant și Art Deco. Însă acel turn de apă îi dădea aerul unui orășel. Prima dată când intrasem cu mașina pe terenul studiourilor îl folosisem drept reper pentru a reuși să mă întorc la locul de parcare. Era inscripționat cu logoul Paramount — un vârf de munte înconjurat de stele. În timp ce mă îndreptam spre audiție, mă întrebam cum ar fi să mă aflu în vârful unui munte. Să urc atât de sus și să pot sta deasupra tuturor lucrurilor, deasupra ceții și a norilor. Mă întrebam cum ar fi să pot avea parte de un răgaz de la greaua suferință a doliului.

Pe lângă mine a trecut o mașinuță de golf, cu un asistent de vreo douăzeci de ani de la NCIS: Los Angeles, care vorbea în cască. Un curier și-a aruncat bicicleta lângă un palmier și a intrat în cantină. Pentru o clipă, m-am gândit să mă opresc și eu acolo, să iau un espresso. Apoi mi-a sunat telefonul. Era mama.

— Ai aterizat? am întrebat-o.

Trebuia să sosească ceva mai târziu de la Houston. Tata și Aubrey urmau să vină și ei în oraș să mă ajute cu prima comemorare. Plănuisem o întâlnire acasă, cu prietenii. Nimeni nu voia ca eu sau Zoela să rămânem singure. Cu atât mai puțin noi.

— Ce să cumpăr? m-a întrebat. Am zis să te sun acum, în caz că ești ocupată cu Zoela mai târziu.

Știa că nu obișnuiam să răspund seara la telefon. Sfârșitul zilei încă era imprevizibil pentru noi. Unele zile era în continuare foarte dificil, mai ales acum, când se apropia comemorarea. Zoela se întorsese în propriul ei pat, dar avea nevoie de o mulțime de timp de pregătire ca să se simtă suficient de în siguranță încât să poată adormi. Apoi, mă prăbușeam și eu în patul meu, făcută praf de durerea de a fi un părinte singur și îndoliat. Deseori doar zăceam acolo, complet trează. Când în sfârșit reușeam să adorm, aveam un vis recurent în care eu și Saro făceam dragoste pe plajă, așa cum făcuserăm în Grecia și în Elba. În vise, în jurul cortului de pe plajă în care ne întâlneam zilnic pentru a ne împleti trupurile unul în jurul altuia se îngrămădeau dune de nisip. El mă pătrundea și eu țipam, apoi mă uitam afară și vedeam cum veneau valurile peste noi. Și înțelegeam că adăpostul avea să ne fie măturat de ape. Cu noi cu tot. Iar atunci, îi spuneam în vis: „Grăbește-te, grăbește-te, hai s-o facem!“ După care mă trezeam în tăcerea din jur.

— Nu știu, mama. Putem să ne gândim mâine la cumpărături? Sunt în drum spre o audiție, acum.

— Super! Baftă!

Deși conducea o afacere de multe milioane de dolari, era foarte încântată de faptul că eu aveam o carieră artistică și se entuziasma întotdeauna când auzea că mă duceam la vreo audiție.

— O să fie bine! Îți iau flori. Le meriți.

Zece minute mai târziu, stăteam într-o sală de așteptare plină de actori. După alte cinci, mă aflam în fața unei camere de filmat. Încă cinci minute și terminasem.

Când am ajuns acasă, soarele strălucea în fereastra bucătăriei, scăldând podeaua veche de o sută de ani într-o lumină aurie, care mă ducea cu gândul la o glazură de caramel ce o acoperea în fâșii. Am ascultat valurile de tăcere care se pogorâseră peste casa mea. Încă nu mă obișnuisem cu asta. Uneori, tăcerea părea asurzitoare, părea să bată în geamuri, făcându-le să zornăie. Zoela era la școală, însă am strigat-o, apoi l-am strigat pe Saro, doar cât să înec sunetul acela al nimicului. M-am prefăcut că Saro mă striga și el din camera de alături, aruncându-ne replicile înainte și-napoi, într-un joc pe care

îl jucam ca să umplu golul fizic și emoțional. Însă în ziua aceea, numele lor mi-au căzut de pe buze pe pardoseală cu un bufnet surd. Doar ecoul liniștii mi-a răspuns.

Trebuia să mă duc peste două ore să o iau pe Zoela de la școală. Avea să umple casa de gălăgia desenelor animate, a jocurilor de cărți sau a celor cu păpușile ei, de cântecul pianului. Scrisese de curând o povestire despre o fetiță care își pierduse mama pentru că aceasta rătăcea în căutarea tatălui mort al fetiței.

În decursul acestui an, își sărbătorise pentru prima dată ziua de naștere fără tatăl ei. Și mă întreba deseori: „Cine o să aibă grijă de mine dacă tu mori?“ Era o întrebare care ne invada multe conversații — la dentist, în avion, când își punea, seara, capul pe pernă înainte de culcare.

— Sunt bine, sunt sănătoasă, sunt aici lângă tine. Și intenționez să rămân aici să te văd cum îmbătrânești.

Începuse să devină o mantră, răspunsul acesta al meu.

— Dar nu poți fi sigură de asta.

La opt ani știa deja că viața era plină de capcane.

— Ai dreptate. Nimeni nu știe când o să moară. Dar ceea ce contează e că suntem în viață acum. Și că sunt aici, lângă tine, acum. Chiar în aceste clipe.

Erau genul de lucruri pe care cărțile și terapeuții mă învățaseră că trebuia să i le spun ca să-i calmez anxietatea.

Acum, că îmi terminasem treaba, toată greutatea zilei se rostogolea peste mine, iar eu mă simțeam brusc lipsită de scop și cu mintea aiurea. Aveam nevoie de aer curat. Așa că am ieșit în grădina lui Saro, acolo unde creșteau vrejurile de bob. Era singurul loc din casă care îmi putea ridica greutatea de pe suflet. Înviere, înnoire, hrană — acestea erau promisiunile bobului.

Stăteam în fața fântânii centrale și îmi aminteam cum începuse să prindă formă grădina într-un ianuarie din urmă cu câțiva ani. În primăvara aceea,

Saro se recupera după operație și trecea printr-o nouă tură de chimioterapie. Am gustat atunci, în sfârșit, pasta con fave făcute cu bob proaspăt cules din grădină. Era ceva foarte important în acest prim fel de mâncare făcut din grădina lui. Saro găsise acolo o cale de a-și transforma anxietatea, frica și îngrijorarea în ceva minunat. Pur și simplu am plâns când am luat prima îmbucătură. Și în acel moment am jurat să plantez bob în fiecare an de atunci înainte. Când s-a terminat sezonul, am uscat doi pumni de boabe, care aveau să devină semințele noastre pentru anul următor. Și am continuat așa timp de cinci ani.

Chiar și în acest prim an care a urmat morții lui am plantat bob într-o zi de sfârșit de ianuarie — aniversarea zilei în care fugiserăm la New York.

Păreau să fie vreo două kilograme de bob acolo, în abundența grădinii, așteptând să fie cules. Saro mă învățase cum să estimez din ochi o recoltă. Aș fi vrut să pregătesc mâncarea lui preferată de primăvară, purea di fave con crostini, pentru cei patruzeci de prieteni care aveau să vină să-mi fie alături la această comemorare a trecerii lui în veșnicie. Plănuiserăm să-i celebrăm viața peste două zile și să ridicăm un pahar în cinstea faptului că eu și Zoela reușiserăm să trecem cumva peste cel mai greu an din viețile noastre. Trecusem de la haosul vieții de îngrijitoare, cu permanentele ei alarme și probleme sâcâitoare, de zi cu zi, la melancolia doliului unei văduve. Voiam să-mi recunosc această transformare, căreia învățasem să-i supraviețuiesc. Și voiam să o fac cum trebuie. Așa că am început să culeg păstăile de pe vrejuri.

Mă simțeam recunoscătoare pentru cei pe care aceste boabe aveau să-i hrănească. Dacă prietenii sunt familia pe care ți-o alegi, eu îmi alesesem cea mai bună familie din lume. Ei erau tribul meu. Fiecare dintre ei intrase în viața mea în urma unei întâlniri întâmplătoare — o clasă de boboci la colegiu, o primă zi de filmări pe un nou platou, în timpul căutării încălțărilor copilului prin groapa cu nisip de la creșă, datorită lui Saro, care avea obiceiul să se prezinte părinților altor copii birasiali pe care îi vedea în parc cu formula: „Copilul meu seamănă cu al vostru, cred că ar trebui să facem cunoștință“. Tribul meu era format din toate categoriile sociale, vârstele, preocupările și profesiile — un artist mozaicar, un avocat, un profesor, un terapeut, un bancher de investiții, un actor, un scriitor, un șofer de limuzină,

un creator de benzi desenate. Ceea ce ne unea pe toți era dorința noastră nestrămutată de a merge unii alături de alții în vremurile cele mai nesigure și mai dureroase. Ajunseseră în viața mea din întâmplare, e drept, dar aleseseră să rămână aici. Iar acum, voiam să le ofer mâncare de bob sicilian. Mâncare făcută din plantele pe care le îngrijisem peste iarnă, în așteptarea acestei zile. Voiam să strâng întreaga echipă în brațe, pentru a le spune tuturor că dragostea și grija lor din ultimele douăsprezece luni erau singurul motiv pentru care încă mai stăteam acum în picioare.

Deoarece era prima dată când primeam un număr mare de invitați, încercam literalmente să reînvii ceva — o tradiție pe care o avuseserăm eu și Saro, de a ne deschide casa prietenilor pentru întâlniri vesele și mâncare bună. El fusese mereu magnetul care atrăgea oamenii în casa noastră. Tuturor le plăcea să se afle în compania lui, să-i guste mâncarea, să-i asculte nenumăratele povești despre copilăria din Sicilia, unde un profesor își pusese cândva elevii să se întoarcă acasă, prin tot satul, cu o hârtie prinsă pe spate, pe care scria: „Sunt un măgar“, pentru că nu fuseseră atenți la ore. Prietenii noștri adorau aceste povești despre un timp și un loc care păreau desprinse din Cinema Paradiso.

După moartea lui, m-am temut că prietenii noștri nu aveau să mai vină la noi, pentru că eu nu eram ca el. Nu eram la fel de relaxată, de dornică de oaspeți oricând și oricum, genul care să aibă ușa mereu deschisă. Eram mai rigidă, aveam o nevoie aproape patologică ca totul să fie planificat. Însă am sperat că prin organizarea acestei întâlniri aș putea să aduc înapoi și o parte din convivialitatea lui Saro, odată cu o casă plină de oameni care mănâncă împreună, varsă vin pe masă și râd la amintirile adunate în atâția ani.

M-am întors în casă și am răsturnat pe blatul insulei din bucătărie un mic munte de păstăi de bob proaspăt culese din grădină, gata să pregătesc mâncarea lui preferată de primăvară, însă nu îmi aminteam toți pașii. Îmi aduceam aminte partea cu decojirea și fierberea, dar restul era vag. Trebuia să-l fac piure cu un pic din apa în care fiersese sau trebuia să fac o supă pentru asta? Ar fi trebuit să adaug usturoi sau ceapă eșalotă? Cred că usturoi era. Piper? Cât de mult ulei de măsline? Ar fi mers și cu unt?

O singură persoană puteam suna în astfel de situații: pe Nonna.

— Ce mai e nou prin sat?

În afară de sfaturile culinare, ea rămăsese acum singura persoană cu care mai vorbeam regulat în italiană. Conversațiile noastre, care aveau loc de trei ori pe săptămână, mă ajutau să-mi păstrez oarecum fluența și legătura cu fosta mea viață. Erau felul în care rămâneam conectate și ne țineam la curent cu ce mai făceam în absența lui Saro. El vorbise zilnic cu ea după ce tatăl lui murise. Așa că mi s-a părut normal să continuăm tradiția după moartea lui Saro. Iar acest lucru ne apropiase.

— Eh, la fel ca de obicei. Nu prea ies din casă. Nu are rost să-mi plimb tristețea, mi-a răspuns ea pe jumătate în dialect, pe jumătate în italiană. Dar o să mă duc la slujba de pomenire.

Slujba lunară de pomenire a lui Saro era modul ei de a marca trecerea timpului. Nu știam cum să-i spun că noi urma să avem o adunare acasă în onoarea lui, o celebrare a vieții lui. Ar fi fost probabil o greșeală să folosesc cuvântul „celebrare“ cu o femeie pentru care un asemenea ritual cultural nu exista. Mi se întâmplase de multe ori să-mi fac griji că ceva din ceea ce-i spuneam putea fi înțeles greșit în traducere. Era un alt fel în care moartea lui Saro continua să reverbereze. El ar fi știut ce să spună, cum să spună, cunoștea toate dedesubturile culturale: ce să omită, ce să cosmetizeze, ce să explice în amănunt. În absența lui, eram foarte îngrijorată în privința felului în care limba pe care o vorbeam sau folosirea greșită a unui cuvânt ar fi putut naște confuzie sau răni pe cineva.

— Zoela și cu mine invităm câțiva oameni la noi. A venit și familia mea în oraș. O să-l comemorăm pe Saro.

Îmi venise în minte cuvântul italienesc pentru „comemorare“ în timp ce vorbeam cu ea la telefon.

— Și o să fac bob din grădină.

Știa despre bobul acela moștenire de familie, transmis de la o generație la alta în Sicilia, pe care îl cultivam în fiecare an. O făcea fericită să și-l imagineze crescând în pământ străin, hrănindu-ne aici, la mii de kilometri depărtare. Mi-a dat câteva sfaturi despre cum să păstrez bobul cremos după

ce îl făceam piure. Apoi am vorbit despre Zoela și despre școală. A vrut să știe dacă Zoela mai întreba de Saro. Și, chiar înainte să închid, m-a surprins cu o ultimă întrebare:

— Veniți în Sicilia vara asta?

— Da, venim, i-am răspuns înainte ca mintea mea să aibă timp să-și plănuiască răspunsul.

M-a surprins caracterul reflex al răspunsului meu.

— Cred că o să ne facă bine să venim, m-am auzit adăugând.

Am închis telefonul și m-am uitat la mormanul de bob. Unii oameni moștenesc bijuterii. Eu aveam bob.

***

Două zile mai târziu, mi-am pus toată energia în a pregăti o masă memorială, ca un altar, în camera de la parter în care Saro murise cu un an mai devreme. Am aprins, împreună cu Zoela, lumânări prin toată încăperea. Am pus muzica lui preferată, am așezat peste tot cărțile lui preferate. Am pus un rozariu în jurul statuii lui Buddha. Apoi am deschis ușile glisante și am spus o rugăciune. O oră mai târziu, unul după altul, prietenii și familia au umplut casa. I-am invitat pe toți cei care soseau să treacă prin acea încăpere, dacă doreau, și să lase un mesaj pentru Saro. O puteau face cu voce tare, în gând sau în scris, într-un caiet de comemorare.

Curtea din spate era înțesată de oameni, cu toții prinși în conversații despre Saro, despre viață, evenimente actuale, mâncare. Fântâna clipocea, aerul era plin de mireasmă de iasomie. În ziua aceea de primăvară, cerul Los Angelesului era senin și generos.

Pe măsură ce după-amiaza s-a topit treptat în lumina crepusculului, oamenii au intrat în casă. Eram peste treizeci de persoane înghesuite în sufragerie, în

jurul șemineului, al pianului și al ferestrei uriașe ce dădea înspre grădina lui Saro.

— Vă mulțumesc tuturor că sunteți aici. Lui Saro i-ar fi plăcut mult să ne vadă pe toți adunați așa. Cred că și el este cu noi acum. Și știu că ar avea și niște povești de spus, ca de obicei. Însă azi mi-ar plăcea ca oricine dorește să ne împărtășească o poveste despre el.

Zoela a urmărit, așezată în poala mea, cum camera s-a însuflețit de povești despre prietenia, idiosincraziile, bombasticele sale discursuri politice, sufletul lui bun, blândețea, ospitalitatea și mâncarea lui. Și despre dragostea lui, bineînțeles. Oamenii au vorbit și despre dragostea lui pentru mine și pentru Zoela. Câțiva dintre prietenii noștri muzicieni i-au luat chitarele și un jam-session ad-hoc a pus stăpânire pe casă. Pianul, bongoul, chitara-bas și cea acustică au umplut aerul de muzică. Mă simțeam mai vie decât oricând în anul care trecuse.

După ce toată lumea a plecat, mult după ora 9 seara, eram obosită, dar încă sub vraja acelui val de iubire. Am strâns resturile de mâncare și pe când le puneam în frigider am observat că mai rămăsese piure de bob. Mi-am adus aminte de conversația avută cu Nonna cu câteva zile înainte, de câte griji îmi făcusem despre ce și cum să spun. Promisesem că aveam să mergem din nou la ea. Deci va mai fi o vară acolo. Și mai aveam o groază de lucruri pe care trebuia să le învăț, în afară de cum să cultiv și să prepar bobul de una singură. Lucruri legate de viață, de creșterea copiilor, de intimitatea necesară pentru a rămâne aproape de familia lui trecând peste toate diferențele geografice sau culturale și peste marele ocean de durere.

La masă

— Știi, nu ești obligată să faci asta. Unii oameni mai și pleacă, mi-a spus Julie.

Ne aflam la The Ivy pe Robertson, la trei luni după ce Saro fusese diagnosticat cu un cancer de țesuturi moi care făcuse metastaze osoase și intrase în vâltoarea nesfârșitelor runde de chimioterapie debilitantă. Julie era profesoara mea de actorie, prietena și mentorul meu. Însă cel mai important era că soțul ei murise când ea avea puțin peste treizeci de ani, lăsând-o să-și crească singură fiul. Știa ce înseamnă încrâncenarea, greutățile și despre cum să-ți joci cât poți de bine mâna proastă pe care ți-o împărțise soarta. Se confruntase ea însăși cu o boală care-i pusese viața în pericol.

— Uneori chiar poate fi prea mult, cu totul altceva decât îți închipuiai atunci când ai spus „da“, a continuat ea, uitându-se fix în ochii mei.

Cu doar două nopți înainte, Saro și cu mine trecuserăm prin cel mai de jos moment al căsniciei noastre. Ne țineam în brațe în pat, după o săptămână de chimioterapie deosebit de grea. Sistemul său imunitar se redusese la atât de puține globule albe, încât am fi putut să le botezăm pe fiecare în parte. Era o situație cumplită. Așa că l-am sărutat, în timp ce zăcea acolo, și mi-am plimbat mâna peste pieptul lui.

Mi-a dat mâna la o parte și mi-a spus:

— Cred că ar trebui să-ți iei un amant.

— Ce?!

Nu spusese niciodată așa ceva. Am simțit că se învârte camera cu mine.

— Nu, în niciun caz. Nu, Saro. Te iubesc pe tine și doar pe tine. Vom trece împreună prin povestea asta.

Nu mai făcuserăm sex de luni de zile. Fusese prea bolnav, prea slăbit, prea copleșit de grețuri. Niciunul dintre noi nu abordase direct acest subiect. Doar ne țineam în brațe în fiecare noapte, după care ne răsuceam resemnați pe o parte, încercând să închidem cât de cât ochii.

— Nu o să-mi caut niciun amant. Tu ești amantul meu. Punct.

— Doar că eu nu vreau să suferi atât de mult. Ai nevoi, iar eu nu ți le pot îndeplini.

— Dacă mai scoți o vorbă, te omor. Gata. Nu face asta. Sunt bine așa cum suntem acum.

Mi-am așezat palma înapoi pe pieptul lui și l-am sărutat:

— Și vom fi bine.

Apoi m-am întors cu spatele la el, cu înțelegerea intimă a faptului că ne aflam pe un teritoriu psihologic cu totul nou. Nu ne luptam doar pentru viața lui, ne luptam și pentru căsnicia noastră.

Tocmai îi povestisem toate astea lui Julie. Îmi închipuisem că avea să mă încurajeze, să-mi spună ceva care să-mi ridice moralul, să mă mai scape de poveri psihologice. Nu mă așteptasem deloc să-mi sugereze să-l părăsesc.

— Cum poți să zici așa ceva? am întrebat-o eu.

Aveam o senzație ciudată, pe care o simțeam urcându-mi spre gât, dar înainte să pot să-mi dau seama despre ce era vorba, o alta s-a repezit să-i ia locul: furia. Mi-am dat farfuria la o parte și am privit în jur, la sala aceea plină de vânători stridenți de celebrități pentru care era cunoscut restaurantul The Ivy.

Părea atât de absurd să discutăm aici, în acest decor, despre cancer și despre mine părăsindu-l pe Saro! M-am simțit deodată istovită. Prânzul acela fusese fix opusul unei întâlniri vesele și relaxate, ca între fete, despre care vorbise Julie când mă convinsese că aveam nevoie de câteva clipe de frivolitate după atâtea luni de îngrijire intensă.

— Vorbesc serios. Plecarea e și ea o opțiune, a repetat neabătută, în timp ce și-a mai turnat niște ceai.

— Nici nu se pune problema. Nu l-aș părăsi niciodată pe Saro.

Oare de ce nu înțelegea?

— Atunci, a spus ea apăsat, trebuie să alegi asta. Adică să alegi asta cu adevărat.

A mai luat o îmbucătură, a sorbit din ceaiul ei Earl Grey, după care s-a sprijinit de spătarul scaunului. Obținuse un răspuns de la mine, exact așa cum intenționase, provocându-mă.

— Fă tot ce poți și păstrează-ți inima deschisă, a adăugat ea. Înfruntă necunoscutul. Și el, oricât de greu îi va fi, va trebui să facă la fel. Dacă sunteți în situația asta, trebuie să treceți prin ea împreună.

În acea zi, am plecat de la The Ivy cu revelația că mariajul nostru ar putea deveni mai profund decât ne-am fi putut imagina oricare dintre noi. Sau că am putea deveni doi străini, unul pentru altul, în vreme ce ne luptam cu un inamic comun. Că trebuia să aleg să fiu persoana care oferea îngrijire. Dar, cel mai important, mi-am dat seama pentru prima dată că lucrul cu care ne luptam era atât de uriaș, încât trebuia să fiu alături de Saro într-un fel în care nu fusesem nevoită să fiu până acum. Conversația aceea cu Julia mă făcuse conștientă de faptul că era rândul meu să fiu persoana aceea foarte bună la suflet care poate aștepta cu orele în ploaie, neclintită și fără supărare, mereu pregătită și disponibilă pentru acest bărbat, orice s-ar întâmpla.

***

După mai multe runde de chimioterapie, trei spitalizări și o operație majoră, Saro încă nu le spusese părinților săi despre diagnosticul său.

— Vreau să văd mai întâi cum merge tratamentul complet, îmi spusese el în zilele imediat următoare diagnosticării. Să așteptăm rezultatele. Nu vreau să-i îngrijorez. Maică-mea cred că ar muri.

Acum, când de-abia reușea să se descurce cu propria-i viață, nu voia să mai audă și îngrijorarea din vocea mamei lui, aflată la o jumătate de lume distanță. Am înțeles asta, dar m-a și deranjat. Eu le spusesem părinților mei imediat, mă bazam pe ei. Amândoi l-au încurajat pe Saro, s-au oferit să ne ajute și financiar, din moment ce el nu mai putea lucra, iar costurile medicale erau ucigătoare. Nu-mi plăcea faptul că trebuia să ascund această informație incredibilă de familia lui. Acum aveam, în sfârșit, o comunicare deschisă cu părinții lui. Faptul că nu le spuneam mi se părea o trădare, o lipsă flagrantă de intimitate. Dar Saro avea motivele lui. Iar cel mai important era că, oricum, părinții lui nu ar fi putut face nimic de la o asemenea depărtare, iar grijile pe care și le-ar fi făcut ar fi fost mult prea mari. Voia să mai așteptăm. Așa că i-am promis că nu voi spune nimic, o promisiune care m-a făcut să realizez numeroasele feluri în care producea dezbinare acest cancer: ne întorseserăm la stadiul în care păstram secrete față de sicilieni.

Totuși ne apropiam de Crăciun, iar Saro trecuse prin mai mult de patru runde de chimioterapie, plus o operație de înlocuire a genunchiului cu un implant protetic — după ce ne temuserăm că s-ar fi putut să i se amputeze piciorul de la femur. Încă mai mergea în cârje. Fuseserăm avertizați că aveau să mai treacă multe luni până când va putea să meargă de unul singur, din cauză că femurul și tibia aveau nevoie de multă vreme ca să se vindece în jurul protezei. Până atunci, îl ajutam eu să se miște și făcea fizioterapie la domiciliu, în timp ce așteptam ca sistemul său imunitar să se refacă suficient încât să poată suporta o nouă rundă de chimioterapie anul următor. Lui Saro i s-a părut în sfârșit că ar fi un moment potrivit să le spună părinților săi că fusese diagnosticat cu cancer.

— Il cancro non c'è più. Sto molto meglio.

„Cancerul s-a dus. Sunt mult mai bine", le-a spus el în cea mai autentică și onestă conversație pe care o avusese cu părinții săi în ultimele luni.

L-am auzit cum răspundea, cu vocea tremurândă, unui torent de întrebări de la mama și tatăl său, care erau amândoi la telefon. Mama lui a spus:

„Rosario, Rosario!“ cu o voce sfâșietoare, care m-a înfricoșat într-atât încât mi s-a făcut rău. Mi-a readus în minte toată teama și îndoiala. Am înțeles instantaneu de ce așteptase atâta înainte să le spună. Chiar nu știu cum am fi reușit să trecem peste lunile din urmă dacă am fi avut în plus și responsabilitatea gestionării anxietății lor.

După ce a închis telefonul, Saro a început să plângă. L-am lăsat singur. Învățam ceva nou în căsnicia noastră: când să ne lăsăm singuri unul pe altul, pentru a ne oferi spațiu, și când să ținem aproape. De cinci luni, Saro era toată ziua acasă, nu lucra, iar eu mă ocupam și de nevoile lui fizice, și de cele ale casei. Eram acolo, unul lângă altul în tranșee, nonstop. Începuserăm să ne formăm un nou mod de a fi, care presupunea și să-i permit să plângă singur.

A doua zi după ce le dăduserăm vestea părinților, Franca a sunat să ne anunțe că aceștia voiau să vină în Los Angeles, să-l viziteze de Crăciun. Le cumpărase deja biletele. A spus că luase bilete pentru o ședere de o lună, pentru că așa era cel mai ieftin. Nimeni nu discutase despre asta cu noi. Părea că o mamă care lipsise de la nunta fiului ei nu dorea să lipsească și de la marginea patului lui de bolnav de cancer. Ideea unei conviețuiri de o lună cu socrii mei în L.A. aproape că m-a blocat. Când am încercat să-i sugerez lui Saro că poate era prea mult, prea stresant, mi-a răspuns:

— Tembi, lasă-i să stea. Vor să ajute. Nu știu dacă e cel mai bun lucru pentru noi doi, dar acum nimic nu e așa cum ar fi trebuit să fie.

Stătea în pat și s-a întors cu fața spre fereastră atunci când a adăugat:

— În plus, nu știu când îi voi mai putea vedea vreodată.

Părinții lui s-au urcat în avion la două săptămâni după asta. De la prima noastră întâlnire, cu cinci ani în urmă, ne văzuserăm aproximativ o dată pe an. Interacționam în același mod în care o făceau niște rude îndepărtate, la o reuniune anuală de familie: schimbam glume și îmbrățișări, ne zâmbeam unii altora în timpul zilei și împărțeam aceeași bucată de pâine fără ca măcar să zgâriem vreodată suprafața intimității. Acceptasem faptul că nu aveam să fiu niciodată apropiată de părinții lui. Simplul fapt de a exista unii în viețile celorlalți era deja un obstacol suficient de mare pentru a putea fi depășit

într-o singură viață de om. Și nu mi-i imaginasem niciodată venind aici, la Los Angeles, să vadă cu ochii lor cum era viața noastră. Cancerul schimbase totul.

***

În dimineața zilei în care trebuiau să ajungă la noi, am aranjat casa în timp ce Saro se odihnea, încă prea bolnav ca să poată face prea multe. Însă nu suficient de bolnav cât să-i mascheze anxietatea sau să-l împiedice să-mi dea indicații în legătură cu ceea ce trebuia făcut.

— La magazin ai fost? a întrebat el din pat, unde zăcea înconjurat de cărți și de două numere din la Repubblica, ziarul lui italian, care îi țineau de urât.

— Da, i-am răspuns din camera de oaspeți aflată de cealaltă parte a holului, unde făceam patul și pregăteam prosoape pentru musafiri.

— Ai luat un fier de călcat?

— Ce? Fier de călcat? De ce? Eu nu calc, i-am răspuns eu din ușa dormitorului, unde mă dusesem să mă asigur că îl auzisem bine și să-i arunc o privire soțului meu, care sugera dintr-odată că am fi avut nevoie de un fier de călcat în casă.

— Da, un fier de călcat. Mama o să vrea să calce.

— Pe bune, Saro? Chiar vrei să ies să cumpăr și un fier de călcat, peste toate celelalte? Serios?

— Tembi, trebuie să aibă ceva de făcut în casă. Nu conduce, nu vorbește engleză, așa că nu se poate uita la televizor. O să vrea să facă treburi casnice, ca să aibă cu ce să-și umple timpul. O să vrea să calce.

Drăcia dracului, mi-am zis.

— Bine, Saro, după ce termin de făcut curățenie și îți iau medicamentele antiemetice, trec pe la magazinul de electrocasnice și iau un fier de călcat. Trebuie să fie o marcă anume? l-am întrebat eu cu un ton care nu lăsa nicio îndoială asupra faptului că eram foarte enervată.

— Nu fi așa. Știi că aș fi făcut eu toate astea, dacă aș fi putut. Dar nici măcar să mă scol din nenorocitul ăsta de pat nu pot, fără ajutorul tău. Vreau ca totul să fie cât se poate de lin, atâta tot. Va trebui să avem grijă de ei. Și aș vrea ca de data asta să nu apară probleme între noi.

Știam că avea dreptate. Și îmi doream aceleași lucruri — liniște și pace — pentru el. Merita asta. Merita să petreacă un timp împreună cu părinții lui, mai ales că viața lui încă atârna de un fir de păr.

I-am luat de la aeroportul internațional din Los Angeles. Mama lui Saro l-a îmbrățișat scăldată în lacrimi, tatăl lui l-a sărutat pe amândoi obrajii. Își vedeau fiul pentru prima dată după chimioterapie și după operație. Au fost speriați de schimbare.

Tot drumul spre casă, prin Westside, centru, Hollywood, s-au uitat la luminile orașului, la fluxul nesfârșit de mașini, la diferitele stiluri arhitecturale, la mulțimea de panouri publicitare, inclusiv unul cu celebrul model al orașului, Angelyne. Peisajul urban era imens. Așezată pe bancheta din spate, mama lui Saro își încleștase mâinile pe poșetă.

— Ma dov'è il centro? a vrut să afle tatăl lui Saro, care privea prin geamul din dreapta.

— Nu există un centru, i-am răspuns eu în italiană. Este un oraș american, descentralizat.

Nu știam dacă înțelegea ce îi spuneam. Și nici nu-mi prea păsa de asta.

— Sunt doar multe cartiere mici, a explicat Saro în dialect, mascându-mi cu lejeritate impolitețea.

Am auzit-o pe mama lui Saro oftând. Era vizibil tulburată. Totul era atât de imposibil de nou pentru ea: călătoria, orașul, circumstanțele! Îngrijorarea ei

pentru Saro era formidabilă.

Patruzeci și cinci de minute mai târziu, am oprit în fața casei. M-am întors către Saro și i-am spus:

— Condu-i tu.

Apoi am rămas singură în mașină. Aveam nevoie de timp ca să procesez tot ce mi se întâmpla. Și acolo, în liniștea mașinii, m-au podidit lacrimile. Plângeam din cauză că mă simțeam copleșită și epuizată de tot ce îmi cerea viața să fac. Din cauza felului în care dragostea îmi pretindea mai mult decât mă simțeam capabilă să dau. O lună împreună cu socrii mei, într-un moment în care și eu, și Saro eram atât de fragili, părea ceva foarte îndepărtat de ceea ce îmi închipuisem atunci când spusesem „da“. Voiam să fug, îmi voiam viața înapoi. În schimb, mi-am șters lacrimile, am tras adânc aer în piept și am deschis portiera.

Când am intrat să mă alătur clanului Gullo, i-am văzut pe Giuseppe și Croce rătăcind prin casa noastră, pipăind balustradele scării, deschizând frigiderul și uitându-se la fântâna din atrium. Giuseppe a ciocănit în balustrada de cupru care ducea sus. Și-a băgat capul în uscător. Croce și-a scos pantofii și și-a scufundat picioarele încălțate numai în ciorapi în covorul pufos.

Când i-am condus la etaj, în camera de oaspeți, se vedea deja clar că erau mândri. Nu pentru că ar fi fost o casă deosebit de mare sau de opulentă. Nu conta că paturile încă nu aveau cadre sau că noptierele erau de la IKEA. Era casa fiului lor, ceva ce el reușise să obțină ca imigrant într-o țară ce lor li se păruse copleșitoare și neprimitoare.

Când le-am sugerat să se odihnească, după mai mult de douăzeci de ore de călătorit, au protestat la unison:

— Abbiamo portato da mangiare.

Aduseseră mâncare. Și acum trebuiau să o despacheteze.

În câteva minute, două dintre cele trei valize erau deja deschise pe holul de la etaj, iar socrii mei dezbăteau aprins ce să pregătească pentru cină din

produsele proaspete pe care le aduseseră.

Apoi Giuseppe și-a scos chimirul din muselină, legat cu un șnur, pe care îl purta sub cămașă, făcut de Croce cu multă vreme în urmă. Înăuntrul lui am putut vedea un teanc de euro suficient pentru o lună de ședere, rezultatul multor ani de muncă și economii. Și l-a strâns cu grijă și l-a așezat pe podea, pentru a putea despacheta nestânjenit mâncarea. Am coborât apoi cu toții la parter, unde ne aștepta Saro, incapabil încă să folosească scările fără ajutor.

— Passami il cibo, i-a strigat el maică-sii.

Să-i dea mâncarea.

Croce i-a întins peste balustradă vinete, cardon[6] iernatic, o funie de usturoi și câțiva bulbi de anghinare pentru plantat, urmate de sticle cu sos de roșii, o canistră cu șapte litri de ulei de măsline, borcane cu inimi de anghinare marinate, o roată mică de brânză, oregano uscat și pungi de plastic pline cu flori de mușețel cu tot cu tulpină, legate cu sfoară.

Mi-am dat seama de două lucruri în acel moment. Primul, că socrii mei habar nu aveau că era ilegal să introduci produse proaspete în Statele Unite. Mă holbam șocată la valiza plină de mâncare adusă direct de pe câmpurile Siciliei. N-o să știu niciodată cum reușiseră să treacă de vamă cu usturoiul, legumele de iarnă și brânza aia. Iar al doilea, că nu aveau încredere în magazinele din America. Dacă tot mergeau într-o țară străină, trebuia măcar să ia cu ei ceea ce cunoșteau bine: ulei de măsline de calitate, sos de roșii, caponata, usturoi cultivat de mâinile lor.

I-am ajutat să ducă jos la Saro produsele rămase. Mă pregăteam să râd împreună cu el de situația aceea absurdă. Dar el mi-a întâmpinat zâmbetul sarcastic cu o încântare neprefăcută:

— Bellissimo! Facciamo una pasta?

„Minunat! Facem niște paste?“

Era aproape zece seara.

O jumătate de oră mai târziu, Saro vorbea cu taică-său în sufragerie, în timp ce eu îi arătam bucătărioara noastră soacră-mii. Am îndesat cardonul, cu rădăcinile încă intacte, în compartimentul pentru legume al frigiderului, lângă rulourile mele de sushi California.

Croce s-a apucat de gătit în seara aceea și nu s-a mai oprit toată luna. Casa mirosea în permanență a ceva fiert la foc mic, sotat sau prăjit. Se umpluse din nou de zgomotele familiare ale vaselor zdrăngănite, ale flăcărilor aprinse sub oale și ale ușii de la cuptor deschise și închise. Soacra mea părea fericită. Toate astea îi dădeau un scop în fiecare zi.

Pentru Giuseppe am achiziționat un pachet de posturi italienești la televiziunea prin cablu, iar atunci când nu țipa în fața ecranului la prim-ministrul de atunci, Silvio Berlusconi, eu eram cea care avea sarcina de a-i asigura puțin divertisment cu excursii la Home Depot. Lua culoarele la rând, minunându-se în fața nenumăratelor opțiuni și a surplusului american expus la vedere. Mă punea să-i traduc totul, de la burghie la sifoane de scurgere și până la uși de plasă.

După o săptămână, devenise clar că eu urma să fiu comisionarul însărcinat cu procurarea pâinii pentru Giuseppe. Făceam zilnic pe taxiul pentru el, să-și ia codrul cotidian, iar după o săptămână de mers la magazin de două ori pe zi, așa cum ar fi făcut el dacă ar fi fost în Sicilia, eram epuizată. Aveam acasă un soț care încă mergea regulat la medic și care încă lua medicamente puternice pentru refacerea sistemului imunitar și reconstruirea oaselor, înainte de a o lua de la capăt cu chimioterapia. Aveam doi socri care nu șofau și nu vorbeau engleză. Nu îi interesau muzeele, restaurantele sau magazinele. Voiau să stea cu fiul lor. Voiau pâine. Voiau să-și pună dragostea drept stăvilar în calea cancerului.

Într-o seară, pe când Croce și cu mine făceam curat în bucătărie, Saro se odihnea, iar tatăl lui se uita la televizor, Croce m-a întrebat:

— Doctorii ce spun?

Avea o voce gravă, plină de o emoție controlată.

— Nu ne dau un răspuns definitiv, dar până acum se pare că Saro a reacționat bine la tratamente. Sunt oameni la care nu mai apar recidive ani în șir, i-am răspuns eu.

— Dar revine? a întrebat ea abandonând italiana și vorbindu-mi în siciliană.

Uram întrebarea aceea. Ca să-i pot răspunde, trebuia să divulg realitatea celui mai rău posibil deznodământ.

— Nu știu, i-am răspuns în italiană.

— Dacă ar fi avut copii, Saro și-ar fi dorit mai mult să trăiască, a spus Croce aproape neauzit.

Iar eu aproape că am scăpat din mâini farfuria pe care o ștergeam, atât de șocată am fost. Vorbele ei m-au lovit ca un upercut în locul în care eram cea mai vulnerabilă. Cum îndrăznea? Ce știa ea? Noi luptam pentru viață și avuseserăm grijă să punem deoparte posibilitatea unui viitor cu copii. Dar nu aveam cuvintele, energia și nici dorința să-i explic toate astea. Știam că lucrurile spuse — cuvinte tipice pentru o mamă siciliană îngrijorată — nu erau un reproș la adresa mea ca femeie, ca soție. Și totuși m-au făcut să mă simt că îl dezamăgisem pe Saro. Am simțit nevoia să țip, am simțit nevoia să plâng. Dar, mai mult decât orice, am simțit nevoia ca ea și Giuseppe să plece. Am lăsat farfuria pe blat și m-am dus în camera mea, am închis ușa, m-am băgat în pat și nu am mai vorbit cu nimeni până a doua zi dimineață.

După opt zile de când veniseră musafirii, ajunsesem deja la limită. Relațiile dintre mine și Saro se încordaseră, eram amândoi surmenați, din diverse motive. Eu eram obosită și sătulă de rolul de gazdă și asistentă, simțindu-mă într-un fel subtil mai puțin valoroasă din cauză că nu îi dăruisem lui Saro copii și că nu-i călcam chiloții, așa cum făcea Croce pentru Giuseppe. Saro era epuizat emoțional din cauza nevoii de a-și asigura în mod constant părinții că o să se facă bine.

— Ori plecăm de aici la Houston, ori îmi pierd mințile, i-am spus eu în noaptea aceea, în timp ce stăteam în pat.

Trupul îi era moale, de o fragilitate incontestabilă. Chiar și mâinile îi erau moi, mâinile acelea obișnuite cu munca, care odată creaseră magie. Încercarea de a procesa toate astea îmi declanșase o panică extraordinară în fiecare celulă din propriul meu corp. Nu îi spusesem nimic despre comentariul legat de copii și hotărâsem ca nici să nu o fac vreodată. Nu ar fi folosit la nimic.

— Trebuie să-i văd pe ai mei. Nu o să pot rezista în dimineața Crăciunului cu așa ceva.

Am arătat spre medicamentele lui de pe noptieră și spre cârjele din colțul camerei. Însă mă referam și la prezența părinților săi.

— Bine, amore. Dacă vrei să mergem la Houston, hai s-o facem.

S-a aplecat să mă sărute, apoi m-a tras mai aproape de el.

— O să fie bine. O să fie totul bine, a spus.

Voia să creadă asta. Avea nevoie să o creadă.

Niciunul dintre noi nu a spus-o cu voce tare, dar undeva în discuția aceea cred că se strecurase și dorința ca familiile noastre să se cunoască între ele. Și mai cred că amândoi ne temeam că s-ar putea să fie ultima ocazie pentru a o face.

***

Acea călătorie la Houston a rămas un amalgam de momente importante, surprinse în fotografii care mă ajută acum să-mi amintesc perioada de început a bolii lui, când eram atât de sfârșită și traumatizată, încât memoria nu se lasă accesată. Îmi amintesc că i-am dus pe părinții lui Saro să vadă Gulf Coast; pe Giuseppe aruncând pentru prima dată o undiță; pe părinții săi foarte emoționați să țină în mâini medalia de aur câștigată de unchiul meu Frederick la atletism, la Olimpiada din 1976; pe tatăl meu ducându-i la un

meci de fotbal al echipei Texans din Houston și pe tatăl lui Saro fluturând un fanion în timp ce terenul era plin de majorete. O amintire de-o clipă a mamei lui Saro stând la coadă la un bufet, uitându-se la tăvile cu grătare și clătinând din cap. Amintirea aceasta e cea mai clară, pentru că s-a petrecut chiar înainte să ne așezăm pentru prima oară la masă împreună, ca două familii. Am mâncat la o masă mare, comună, în casa mătușii mele Rhonda, iar Croce a murmurat cu cea mai veritabilă nedumerire:

— Nu înțeleg de ce își adună americanii atât de multă mâncare pe o singură farfurie.

— Nu știu dacă e valabil pentru toți americanii, dar cu siguranță texanii așa fac, i-am răspuns eu zâmbind, fericită că mă aflam alături de ai mei și că reușisem să-i duc și pe socri acolo.

Chiar atunci, la masă se dădea din mână în mână o tavă cu coaste.

— Mamma, a spus Saro, nu e nevoie să mănânci tot.

Apoi a luat o coastă, iar tatăl meu i-a adus un pahar cu ceai. Masa era plină de cele mai de suflet mâncăruri sudice, cele care îmi hrăniseră familia și care vorbeau despre cine eram din punct de vedere cultural. Mâncăruri pe care familia mea fusese mereu bucuroasă să le împartă cu alții.

— O să încerc, a spus mama lui Saro.

Apoi a luat pe furiș carnea de pe farfuria ei și a pus-o pe cea a lui Giuseppe, care era ocupat să vorbească în siciliană cu unchiul meu. Unchi care s-a uitat spre mine, ca să-i traduc ce spunea. Giuseppe voia să știe de cât pământ era nevoie pentru pășunatul unui cap de bovină — o conversație cât se poate de pe placul unchiului meu, care era fermier.

Nonna a rămas tăcută, observând cu atenție camera, chipurile celor aflați în jurul mesei, gesturile și interacțiunile într-o limbă străină și într-un loc atât de îndepărtat de casa lor. Dar mai ales se uita la fiul ei. De când veniseră în America, o surprinsesem adesea aruncându-i priviri lungi. M-am gândit că încerca să observe schimbările fizice prin care trecuse: pierderea în greutate, subțierea firelor de păr, nevoia de cârje. Însă aici, la masa aceasta

din Houston, se uita la el într-un mod diferit. Apoi, cândva între salata de cartofi și desert — cobbler cu piersici —, a vorbit. S-a întors către sora mea, care stătea pe scaunul de alături, și i-a spus:

— Non lo sapevo che mio figlio avevo tutto questo, questa vita, quest'amore qua.

Sora mea m-a rugat să-i traduc, peste masă. Dar am avut nevoie de câteva clipe înainte ca vorbele să-mi poată ieși din gură. M-am uitat la Croce, iar ea mi-a susținut privirea tot timpul cât am tradus:

— A spus așa: „Habar nu aveam că fiul meu are toate astea aici, această viață, atâta iubire".

Saro își construise o viață a lui în această străinătate, iar ea o vedea pentru prima oară. O viață care includea și o familie care îl revendica drept unul de-al lor. Am văzut atunci ușurare în ochii ei.

Și pe când stăteam acolo, mâncând cu cei din jurul meu — nu doar consumând alimente, ci împărtășind visuri, aspirații, istorii personale —, am putut vedea cât de tare ne fusese schimbată tuturor miza vieții de spectrul bolii lui Saro. Ceea ce era important se schimbase. Ne găseam acum departe de nunta din Florența, când citeam telegrame de la jumătatea familiei noastre care refuzase să vină acolo din motive de rasă și frică. În acea călătorie la Houston a fost prima dată când nu a trebuit să ne întrebăm cum ar fi fost să fim cu toții laolaltă, ambele părți ale familiei în aceeași cameră.

Am citit undeva că o nuntă este mai mult decât confirmarea uniunii a două persoane; este simbolul uniunii dintre două familii.

Nouă nu ni se întâmplase așa ceva la nuntă. Fusese nevoie de un cancer rar pentru ca aceste două familii, atât de diferite, să ajungă să stea împreună la masă.

---

6 Plantă înrudită cu anghinarea, cultivată pentru tulpinile ei comestibile (N.r.).

Ricotta

— *La famiglia Gullo è tornata.*

„Familia Gullo s-a întors“, a spus Nonna, folosind același nume de familie pentru amândouă, revendicându-ne laolaltă. Nu mai făcuse asta niciodată. Avea aceeași pereche de cercei pe care o purta de mai mult de patruzeci de ani și, la gât, aceeași cruce de lemn adusă de sora ei Carmela, călugăriță, de la Vatican. S-a ridicat de pe banca din fața ușii și mi-a pus o mână pe umăr, cu verigheta strânsă pe degetele ei artritice.

Am zâmbit și am îmbrățișat-o în stil american. Ne-am pomenit în mijlocul celui de-al doilea ritual anual de sosire al nostru. Văduvele și soțiile de pe Via Gramsci ne-au înconjurat încă o dată mașina și s-a pornit obișnuitul cor de saluturi și evaluări de natură fizică: „Zoela a crescut“, „Ai părul mai lung“, „Arăți obosită“, „Păreți bine hrănite“, „Trebuie să vă odihniți“.

Primele saluturi erau mereu o evaluare a felului în care arătam. Așa se făcea în Sicilia. Acel „bine hrănite“ voia să spună că ne îngrășaserăm. Era adevărat, eu luasem ceva în greutate față de vara trecută. Iar Zoela îmi ajungea acum până la piept. Și începuseră să-i înmugurească sânii. Mă bucuram că măcar asta nu menționaseră.

În mai puțin de o oră, eram toate în jurul mesei, gata pentru primul nostru prânz împreună pe anul acesta. Nonna ne-a pus ditalini con le lenticchie — mici paste tubulare cu linte — în boluri puțin adânci, speciale pentru paste. Mai era și brânză cu boabe mari de piper, de un negru-cărbune. Mi se păreau că seamănă cu niște mici fasole ochi-negru într-o mare de pecorino. Mereu îmi plăcuse acea specialitate de brânză de capră cu coaja atât de sărată, încât simțeam că-mi ia foc cerul gurii. Avea toate caracteristicile Siciliei, un gust intens, dar îmbietor. Nonna o tăiase în felii care rivalizau cu un mic fileu de vită.

Era ca și cum timpul n-ar fi trecut. Scaunul meu era la locul lui obișnuit. Nonna s-a așezat cel mai aproape de aragaz, ca să ne poată servi fără să fie nevoită să se ridice în picioare. Zoela s-a lăsat să cadă pe un scaun în stânga mea. A fost de ajuns o singură îmbucătură ca să-mi simt inima liniștindu-se și stresul scăzând. Los Angeles a început să se îndepărteze, de parcă ar fi existat realmente într-un alt timp și spațiu.

— Mangia.

Nonna îi spune Zoelei să mănânce, dar ea era mai mult obosită decât înfometată, după douăzeci și șase de ore de călătorie.

Am luat încă o lingură din farfuria mea, plină cu bogăție, soartă și suferință. De toate laolaltă. Apoi am apucat o felie groasă de pâine, din grămada care zăcea pe masă.

— Ce mai faci? am întrebat-o.

Nonna mă controla din ochi, voia să vadă semnele care să-i confirme că începusem să mă repar, să mă repun pe picioare, odată ajunsă în casa ei și mâncând din bucatele ei.

— Fac ce vrea Domnul, nici mai mult, nici mai puțin, a răspuns ea cu o ridicare din umeri.

S-a întins după teancul de șervețele așezate în spatele statuetei Fecioarei Maria.

În ultimul an, primisem rapoarte regulate despre cine se mai îmbolnăvise prin sat și cine se mai născuse. Primisem informații despre controversatele alegeri locale, la care Nonna refuzase să voteze pentru că doi veri se luptaseră între ei pentru același post. Știam cum mai stăteau treburile cu tensiunea ei crescută și cu diabetul. Știam că suferea de o nevralgie dureroasă la un umăr. Știam că nepoatelor mele le plăcea cartea și că Franca și Cosimo se speteau muncind la serviciile lor precare, care nu le lăsau prea mult timp și pentru plăcerile vieții, darămite pentru vreun lux. Și cu doar câteva zile înainte de sosirea noastră, Nonna îmi povestise despre violentele incendii de vegetație care cuprinseseră unele părți ale insulei.

M-am întors spre Zoela, care luase doar câteva guri de mâncare și era pe punctul de a se ridica de la masă ca să meargă în salonul cel mic și să se uite la telenovele italiene, distracția ei preferată când nu avea nimic altceva de făcut. Nu am apucat să-i spun ceva, că Nonna a intervenit:

— Mangia, Zoela, amore. Mangia, perche ti devi fare grande.

O ruga să mănânce ca să crească mare. Îi făcea plăcere să-și vadă nepoata mâncând cu poftă la masa ei. I-a mai pus Zoelei un file de brânză pe farfurie.

— Zoela, Nonna se bucură că ne-am întors, i-am spus eu în italiană, sperând că așa am fi putut avea o singură conversație, în limba noastră comună.

— Știu, te-am auzit, a răspuns ea în engleză.

Apoi s-a ridicat și a luat-o spre salon.

— Vrei să-i spui ceva Nonnei, despre cum te simți că ai venit aici? am insistat eu.

— Sigur.

S-a aruncat pe canapea și a început să-și scoată pantofii, cu ochii în televizor. La opt ani se comporta deja așa cum o făceam eu la optsprezece.

— Atunci de ce nu vii înapoi aici, să i-o spui cu gura ta? Sau mai bine să-i dai o îmbrățișare?

O dădusem brusc pe engleză, cu un ton pe care nu reușisem să-l fac să sune degajat. Nonna a simțit că ceva nu era în regulă.

— Picciridda mia. Văd că se bucură. Se vede pe fața ei și după cât de mult i-a plăcut prânzul.

Felul plin de afecțiune în care Nonna spusese picciridda mia, adică micuța mea, în siciliană, m-a făcut să-mi înăbuș un val de lacrimi. Încă era multă suferință în noi, iar duioșia aceasta o scosese la vedere. Eram un trio de vârste și limbi diferite, care încercam să facem ca relația noastră să funcționeze. Fiecare lucrușor era important.

Zoela s-a întors în bucătărie toată numai zâmbet și a pupat-o pe Nonna pe obraz. Apoi a făcut o piruetă și ne-a părăsit din nou, triumfătoare.

— Desculță ca țiganii, a spus Nonna zâmbind drăgăstos. Las-o-n pace.

Când Zoela a ajuns în cealaltă cameră, s-a întors către mine și m-a întrebat în engleză:

— Mami... de ce nu sunt poze cu tine și cu Babbo la nuntă pe peretele Nonnei?

Era ultimul lucru la care m-aș fi așteptat, însă avea opt ani și vedea lumea diferit de la o zi la alta. Mi-am dat seama pentru prima oară că va trebui să-i răspund cândva la această întrebare. Dar nu chiar acum.

Și în timp ce Nonna se apucase să strângă masa, am încercat un răspuns atent:

— Poate că nu sunt poze de la nunta noastră, dar sunt alte poze cu noi prin casă.

Iar Zoela nu a mai insistat.

Nu era suficient de mare să-i spun acum despre faptul că familiile pot să nu-i accepte pe cei pe care copiii lor îi iubesc. Nu voiam să provoc niciun fel de distanțare între ea și bunica ei. Iar un răspuns complet ar fi avut nevoie de un context, în prealabil. Și pentru a-i oferi un context ar fi trebuit să disec trecutul de mult apus.

Într-o bună zi va trebui să pun în cuvinte ceea ce, pe moment, rămăsese nerostit: că am fost o familie care s-a împotmolit la început pe drumul către conectare și că procesul iertării este uneori lipsit de grație. I-aș spune despre năzuința omului către iubire și despre capacitatea lui de schimbare, și despre o reuniune în grădina unui hotel de pe malul mării. Ar trebui să încerc să-i dau exemple despre felul în care viața a necesitat eforturi constante de reparare și reclădire a relațiilor. Să-i spun despre cum boala tatălui ei ne-a adus pe toți mai aproape. Și cum nașterea ei a schimbat totul.

Ea își va aduce aminte de aceste vizite ca de niște repere din copilăria sa. Venise să-i vadă pe „Nonno Pepe“, cum îi spunea ea lui Giuseppe, și pe Nonna ei încă de când avea șase luni. Relația dintre ei se formase din clipe pasagere, crâmpeie de conectare. Ca în vara în care ea avea patru ani și stătuse în poala bunicului în fiecare după-amiază, fără să știe că avea să fie ultima lui vară. El era prea bolnav să o mai ia la plimbare, fusese atacat subit de un cancer agresiv la rinichi. Așa că ea îi sufla baloane de săpun în față și îl gâdila pe gât, ca să-l facă să râdă. Râsul lor contopit în aer îl făcuse pe Saro să plângă. Își ducea el însuși propria bătălie de șase ani și știa că era ultima vară în care avea să-și vadă tatăl. În vara aceea, Nonna simțise că își pierdea ușurel și fiul, și soțul, din cauza lui il male — cancerul —, în același timp. Se simțise slabă și disperată din cauza asta, i se rupea sufletul. După ce murise Giuseppe, își pusese veșmântul negru, de văduvă, pe care avea să-l poarte pentru tot restul vieții, după cum cerea obiceiul. Era felul în care i se reamintea comunității despre pierderea ei, despre faptul că își ducea mereu doliul cu ea. Îi conferea un rol public, de purtătoare a poveștilor și amintirilor celui decedat. Într-o bună zi, va trebui să-i spun Zoelei despre toate astea. Și despre faptul că începutul poveștii noastre ca familie nu prevestea deloc sfârșitul pe care l-a avut. Că timpul iartă.

Tot ce a știut ea a fost dragostea pe care i-au dat-o bunicii săi, care au primit-o cu brațele deschise pentru că era iubita fiică a singurului lor fiu. Tot ce se întâmplase înainte fusese, așa cum ar fi zis bunica mea, „drumul care ne-a adus aici“.

Și în acel moment am realizat că doar eu și cu Nonna mai stăteam la capătul acelui drum. Și că împreună construiam acum începutul unuia nou.

Zoela a continuat să se uite la televizor, aparent mulțumită de răspunsul (sau non-răspunsul) meu. Nonna a șters ultima farfurie și s-a dus să pună pe foc espressoul de după prânz. M-am întors la felia mea de brânză și am luat ultima mușcătură din felia deopotrivă fragedă și fermă. Nonna, care tocmai răsucea capacul de la moka macchinetta, m-a văzut.

— E de la producătoarea de brânză din piață, de vizavi de bar. O fac ea și soțul ei. Și are o fetiță de vârsta Zoelei, a spus ea.

Eram mereu în căutare de legături sociale pentru Zoela, când ne aflam în Aliminusa. Acum mai mult ca oricând, pentru că interacțiunile cu copii de vârsta ei erau singura modalitate de a o face să se integreze acolo, să vorbească italiana pe care știam că o poate vorbi și să aibă momente neașteptate de bucurie și spontaneitate. Verișoarele ei, Laura și Giusy, erau mult mai mari, terminau liceul și se pregăteau de facultate.

— Zoela, vrei să te întâlnești cu fetița doamnei care face brânză? am întrebat-o eu în italiană, când i-am dus în cameră o altă bucată de pâine cu brânză. Am putea să gustăm tot ce vinde la ea în magazin.

— Nu prea, a răspuns ea, indiferentă la eforturile mele de a-i extinde cercul de prieteni.

— De ce?

— Așa.

A ridicat din umeri, semn că era complet dezinteresată de orice altceva în afară de momentul prezent.

— Dar vin și eu acolo cu tine. Poate o luăm și pe Rosalia cu noi.

Făceam eforturi din greu. Așa făcusem și în L.A. Trebuia să mă chinui să o mențin activă din punct de vedere social. Când rămâneam singure acasă, doar noi două, era de multe ori partea cea mai dificilă a zilelor noastre. După o zi plină de audiții, de pregătire a meselor, spălatul rufelor, dusul și luatul ei de la școală, rareori îmi rămânea energie să o distrez și altfel decât stând încolăcite pe canapea și uitându-ne la televizor. Ne era dor de momentele în care Saro o acompania la chitară în timp ce ea urla din toți rărunchii melodia „Respect“ a Arethei Franklin. Acum, ne uitam la Chopped și la Vocea. În weekenduri se întâmpla ca singura noastră plimbare să fie până la magazinul de unde luam înghețată. Știam că avea nevoie de mai mult. Așa că aveam e-mailul și telefonul pline de mesaje schimbate cu alte mame, în care încercam să ne coordonăm programele, să găsim activități de făcut, să discutăm preferințe culinare. Era istovitor să planifici agenda socială a unui copil. Dar era mult mai bine să-și petreacă timpul cu prieteni de-ai ei decât să se bazeze pe mine, mama ei îndoliată, care nu puteam fi acolo cu

totul pentru ea. Știam că, dacă nu mi-aș fi asumat în mod activ rolul de coordonator social, am fi putut fi înghițite amândouă de inerție și tristețe. Mai rău de atât, ar fi ajuns versiunea modernă a Laurei din „Menajeria de sticlă“.

În Sicilia, era mai ușor. Toți copiii mâncau paste, niciunul nu avea alergie la gluten. Dacă voiau să se joace, ieșeau afară și se jucau. Putea să iasă singură cu prietenii, să se ducă la barul din centru să-și ia înghețată fără teama că o să se rătăcească. În L.A., chiar dacă nu eram un părinte superprotector, cu siguranță nu făcea nicio mișcare fără ca eu să-i știu coordonatele în fiecare secundă. Aici, cutreiera oriunde avea chef sau era curioasă să meargă. Mă bucuram mult pentru ea. Și eram hotărâtă să facem și brânză.

Mai târziu, în timp ce eu și cu Nonna ne beam espressoul în bucătărie, am lăsat-o pe Zoela să scuture fața de masă în mijlocul străzii. Apoi m-am dus la patru case mai încolo, la Giacoma, bunica Rosaliei. Am întrebat-o pe unde îi era nepoata. În mai puțin de zece minute, era în bucătăria Nonnei și făceam împreună planuri pentru vizitarea magazinului cu brânzeturi.

***

Două zile mai târziu, la 18:30, intram împreună cu Rosalia și Zoela în magazinul de brânzeturi al Donatellei. Era clar de la prima privire că nu exista nicio legătură între el și magazinul furnizorului meu preferat de brânzeturi din L.A., foarte la modă printre hipsteri, Silver Lake Cheese Shop. Nu era nicidecum un punct de desfacere șic, cu o abundență de specialități, o masă de degustare și jazz picurat din difuzoare Bose. Acesta era și magazin, și atelier totodată, lucru evident încă de când am pășit pe pardoseala cu gresie dinăuntru și am observat cazanul de oțel inoxidabil mai mare decât viața din camera din stânga mea, în care chiar puteai vedea cum se fabrică brânza. Vânzarea era un element secundar în acest loc. Exista doar o mică vitrină de prezentare, în care se aflau numai două rotițe de brânză de mărime medie, și nici măcar nu era luminată. La tejghea nu era nimeni. Calendarul de pe perete era de anul trecut. Locul era întunecat. Era clar că brânza se făcea

și se vindea rapid în acest magazin. Nu era nevoie de platouri de prezentare din cupru patinat, ca scoase direct din revista Elle, și nici de muzica lui John Coltrane pentru asta.

Nonna îmi spusese să nu merg mai devreme de 18:00. Mi-a explicat că familia Donatellei se trezea devreme, la patru dimineața. Își mânau turma de oi de pe câmpurile aflate mai sus de sat până în vale, unde animalele păsteau liber de-a lungul pârâului ce curgea către mare. Apoi îngrijeau și mulgeau animalele și duceau laptele la piață. Imediat după prânz, transportau laptele înapoi în sat, unde munceau toată după-amiaza și seara la brânză. Miercurea făceau ricotta proaspătă. Comenzile se dădeau cu o zi înainte și oamenii își luau brânza, caldă încă, pe la șapte seara, la timp pentru cină. Cum azi nu era miercuri, Nonna nu era sigură că aveam să o găsesc pe Donatella la magazin. Familia locuia deasupra acestuia, așa că îmi spusese să o strig din stradă, în caz că nu era nimeni acolo. Însă oricât de fermecător ar fi sunat asta în Lumea Veche, americancei din mine ideea i s-a părut un pic cam îndrăzneață, din moment ce eu și Donatella nici măcar nu ne cunoșteam.

Nonna îmi mai povestise și că, înainte să se mute în Aliminusa, Donatella și soțul ei își vindeau brânza la piață. Donatellei i se păruse o idee bună să învețe arta fabricării brânzeturilor, dacă tot se măritase cu cineva dintr-o familie de păstori. Era o prostie să risipească laptele pe care nu îl vindeau sau, și mai rău de atât, să-l vândă ieftin unora care îl făceau brânză și obțineau un profit mai mare decât văzuseră ei vreodată. Cu cât aflam mai multe despre Donatella, cu atât eram mai curioasă să o cunosc pe această femeie producătoare de brânză și vizionară în ale aromelor.

Zoela și Rosalia chicoteau într-un colț, încercând pe rând să se așeze pe un vechi butoi de vin. Mă bucuram mult să o văd pe Zoela zâmbind fără niciun efort. Aș fi vrut să pot împacheta și păstra momente ca acesta. Și aș fi vrut să o răsplătesc pe Rosalia cu orice și-ar fi dorit pentru că îmi făcea copilul să zâmbească. Pe deasupra, o mai făcea pe Zoela și să vorbească în italiană, lucru care mie nu prea-mi reușise după moartea lui Saro. Am așteptat un minut, timp în care le-am privit pe fete. Apoi am întrebat-o pe Rosalia dacă știa unde o puteam găsi pe producătoarea de brânză.

Rosalia devenise agentul meu de informații în miniatură. Verile trecute, la ea mă dusesem atunci când nu eram sigură unde și când urmau să aibă loc

micile evenimente din sat. Ea îmi amintea când era ieșirea de la slujbă. Ea mă informa la ce oră închidea brutăria. Ea îmi spunea pe ce stradă să o iau ca să o duc pe Zoela să vadă ultimul măgăruș din sat. Cu ochelarii ei cu ramă roșie și claia de păr brunet, mă ducea cu gândul la versiunea-copil a unui prezentator de la radioul public. Iar vocea ei răgușită m-a făcut pe loc o mare fană a acestei fetițe.

— Putem suna la sonerie. Cred că e la etaj, mi-a răspuns Rosalia în siciliană.

Și înainte să apuc să mai spun ceva, era deja de cealaltă parte a ușii, urmată de Zoela.

Stăteam singură în magazinului Donatellei și, brusc, m-a lovit un dor nespus de Saro. Așa mi se întâmpla mereu în Aliminusa: absența lui mă putea copleși oricând de-a lungul unei zile, când începeam să-l văd în chipurile oamenilor cu care mă întâlneam. Mă cuprindea un sentiment de pierdere atât de acut, încât pe moment mă destabiliza. Acum, absența lui se materializase în sunetul unui copil care o conducea pe fetița noastră să sune la ușa unei femei pe care n-o cunoscusem niciodată, pentru că așa se făceau lucrurile pe aici. Întotdeauna se făcuseră așa, într-un fel despre care Saro credea că era mai intuitiv, superior celui american. În Sicilia foarte puține lucruri se întâmplau datorită unei planificări stricte; totul se petrece all'improvviso — sub impulsul momentului. Trebuie să te afli în locul potrivit la momentul potrivit și dintr-odată îți dădeai seama că era cel mai firesc lucru pe care îl puteai face. Lui Saro i-ar fi plăcut la nebunie faptul că Zoela bătea la ușa unei persoane pe care nu o cunoștea. Și că, în doar câteva minute, aș fi putut să-i cer acelei persoane să ne lase să o ajutăm la făcutul brânzei. Aceasta era acea parte a Siciliei pe care Saro dorise să mă facă să o iubesc.

Mi-am adus aminte de o vorbă pe care o spunea el mereu, referitor la această insulă: Li ricchi cchiù chi nn'hannu, cchiù nni vonnu — „Cu cât ai mai mult, cu atât îți dorești mai mult". M-am prăbușit pe butoiul de vin ca să-mi ușurez oasele de greutatea bruscă pe care o simțeam.

Rosalia s-a întors urmată de Donatella. Am sărit de pe butoiul de vin chiar în momentul în care privirile ni s-au întâlnit. Era o femeie robustă, spre patruzeci de ani, roșie în obraji și cu o tunsoare castron, care se îngusta la

nivelul gâtului. Părea să sufere din cauza căldurii verii și purta un șorț care sugera că probabil făcea treabă prin casă când o strigaseră Zoela și Rosalia.

Am întins mâna și i-am spus în italiană:

— Sunt nora lui Croce.

I-am scrutat cu atenție fața, în căutarea unor semne de recunoaștere. Nu am văzut niciunul.

— Saro a fost soțul meu. Locuim în Statele Unite, în California.

Îi dădeam cât mai multe elemente de identificare, lăsând-o să înțeleagă că nu eram cu totul niște străini.

— Am auzit de tine. Soția lui Saro. Nu l-am cunoscut personal, dar o știu pe soacra ta.

Și-a șters mâinile de șorț înainte să o strângă pe-a mea. Era cu aproape două generații mai tânără decât Nonna; vorbea italiana fără dificultate, doar cu un accent sicilian. Ca toți ceilalți de vârsta ei, învățase italiana la școală și crescuse auzind-o la televizor. Acum, tânăra generație, chiar trebuia împinsă să învețe și să vorbească siciliana, pe care o considera o limbă inferioară. Uneori, adolescenții își ironizau bunicii, care vorbeau un dialect foarte vechi. Această limbă orală, complexă și minunată, murea puțin câte puțin cu fiecare generație.

Am încuviințat din cap, ușor jenată, trecându-mi greutatea de pe un picior pe altul. Bineînțeles. Eram singura femeie americană de culoare pe o rază de cincizeci de kilometri. Nu aveam nevoie de nicio prezentare. Nici Zoela.

— Condoleanțe, a spus ea. Drăguț din partea ta că ai venit în vizită. Za Croce trebuie să fie tare fericită.

„Za“ este apelativul sicilian pentru femeile mai în vârstă, un fel de „mătușa Croce“.

— Cu ce vă pot fi de folos?

— Aș vrea să cumpăr niște brânză sau să fac o comandă. Și aș mai vrea să știu în ce zi faci brânză aici, în atelier.

Donatella a ridicat o sprânceană.

— Fiica mea, Zoela, nu a văzut niciodată așa ceva. Aș vrea să-i arăt de unde vine mâncarea care îi place atât de mult.

La auzul numelui ei, Zoela, aflată în cealaltă parte a camerei, a tresărit.

— Desigur. Ce fel de brânză vreți? Adică, vreau să știu mărimea și aromele.

— Vom mânca și aici, vreau să iau și cu mine, la sfârșitul lunii, când mă întorc acasă, la Los Angeles. Pentru călătorie am nevoie de rotițe mai mici.

— Două kilograme? a întrebat ea îndreptându-se către tejghea și luând un carnețel de sub prăfuita casă de marcat.

— Sigur, am răspuns.

Nu eram foarte sigură cât însemna două kilograme, dar îmi imaginam că ea știa cel mai bine.

Și-a notat în carnețel, s-a uitat din nou la mine, apoi la Zoela și Rosalia.

— Ești sigură că vrei să faceți brânză? Majoritatea oamenilor de aici nu prea vor să-și vadă copiii murdărindu-se în timp ce fac așa ceva. Vor să aibă brânză pe masă, dar nu îi interesează felul în care e făcută.

Mă privea cu scepticism.

— Locuiesc în Los Angeles. Nu am niciun producător de brânză la colțul blocului. În plus, lui Saro i-ar fi plăcut mult asta. Hainele i le pot spăla oricând.

Donatella a dat din cap:

— Cum vrei.

Părea încântată, dacă nu chiar intrigată de această americancă din fața ei.

La urma urmei, eram doar o vizitatoare, nu cineva din partea locului, cu o casă de întreținut și o familie pentru care să gătească. Aveam timp să fiu curioasă în privința unor lucruri pe care alte femei le considerau treaba altcuiva.

— În fine, e curiozitatea mea americănească, am încercat să fac o glumă despre care mi-am dat seama că nu era nici foarte clară, nici tradusă cum trebuie, imediat ce mi-a zburat de pe buze. În ce zi să venim?

Am stabilit o întâlnire peste două zile, spre sfârșitul după-amiezii. Urma să facă ricotta. Zoela putea pregăti cu mâna ei un guguloi pentru bunică-sa. Noi urma să facem câteva rotițe de pecorino în saramură, pe care să le lăsăm la maturat în atelier. Întregul proces promitea să fie incitant, educativ și plin de savoare.

— O să venim cu șorțuri, i-am spus Donatellei în timp ce ieșeam în lumina soarelui de după-amiază împreună cu Zoela și Rosalia.

Strada principală se însufleți se. Am salutat cu mâna un grup de bătrâni care se strângeau în fața barului și în piața de lângă biserică ca să joace cărți înainte de cină. Cu toții aveau chipurile arse de soare de la munca din câmp și purtau cămăși apretate și câte o coppola storta uzată pe cap — șepcile acelea siciliene tradiționale pe care străinii le văd drept un simbol al Mafiei. M-am gândit din nou la Saro și la ceea ce îmi povestise cândva despre tatăl lui, care iarna își căptușea fundul coppolei cu hârtie de ziar, ca să-i țină mai cald. Fusese amănuntul care mă făcuse să-l îndrăgesc pe Giuseppe.

***

În ziua stabilită, ne-am prezentat la magazinul Donatellei. Mi-a explicat că, atunci când faci ricotta, există două momente critice. Primul, atunci când amesteci în laptele de oaie, așteptând să se închege. Al doilea, când pui

brânza proaspăt închegată în coșulețul în care îi vei da forma. În oricare dintre aceste două momente, brânza se poate duce naibii și, odată cu ea, ore întregi de muncă. Ca să nu mai vorbim despre irosirea generozității cu care animalele își dăduseră laptele ca noi să putem mânca linguine con funghi e ricotta sau fusilli con ricotta, limone e basilico.

Fetele s-au apucat să facă ricotta — un lucru atât de adânc înrădăcinat în tradiția culinară siciliană — și pe mine m-a inundat un nou val de nostalgie după Saro. În lumina slabă, mă uitam la mâinile mici ale Zoelei care amestecau cu lingura aceea mare de lemn ricotta aflată în mixerul industrial, din oțel inoxidabil. Avea precizia și concentrarea lui Saro. Fereastra deschisă din spatele nostru lăsa să pătrundă zgomotul unui tractor care trecea pe lângă noi și dangătul clopotelor care băteau la biserică. Îmi voiam soțul înapoi.

— Lotul pe care îl facem acum va fi lăsat zile întregi cu sare. Va trebui presat și iar presat, sărat din nou și din nou ca să elibereze lichidul, apoi lăsat să se întărească, învelit într-o pânză, la temperatura camerei, le-a explicat Donatella fetelor.

A luat trei polonice de lichid și l-a turnat într-o formă de plastic cu sită, după care a apăsat de mai multe ori, forțându-l să ia forma matriței. Am privit cum lichidul în exces se prelingea în direcția gurii de scurgere aflată pe podea, în mijlocul încăperii.

O priveam fascinată pe Zoela, îmbrăcată într-un șorț alb, lung până în pământ, cum amesteca în cazanul cu lapte cu lingura aceea uriașă din lemn, separând ușor brânza în granule grosiere și lăsând zerul să se depună dedesubt. Am realizat cât de puține știam despre cum se face brânza. Îmi închipuisem, în ignoranța mea, că e de ajuns să amesteci și să torni. Mă tot uitam la Donatella pentru îndrumare, încercând să îmi dau seama după fața ei dacă lucrurile mergeau așa cum trebuia. Dintr-odată, devenise foarte important ca acea brânză să iasă foarte bună, pentru ca Zoela să fie mândră de roata făcută cu mâinile ei. M-am dat puțin înapoi și am făcut poze.

— Babbo ar fi foarte fericit să te vadă acum, i-am spus în engleză Zoelei.

Știam că ar fi fost mândru de ea, văzând-o cum amesteca acum, cu mânuțele ei, din toate puterile.

M-am gândit apoi la etimologia cuvântului ricotta. În italiană, înseamnă „re-fiert“. Procesul de fabricare presupune ca zerul să fie fiert din nou, ceea ce o face diferită de alte sortimente de brânză. Acesta este cel care îi conferă gustul caracteristic. Procesul se regăsește în nume.

Le-am urmărit în continuare pe fete cum amestecau pe rând în ceaun, apoi strecurau cheagul în forme, apăsând cu grijă brânza proaspătă, caldă încă, pentru a o scurge de tot. Nu m-am putut împiedica să nu simt că, la rândul meu, eram și eu agitată și transformată, și apoi turnată în formă din nou. O metamorfoză a durerii. Acum, după ce trecusem de pragul primului an, începusem să filtrez părțile inutile din viața mea. Viața îmi separa părțile coagulate de zer. Am început să înțeleg că procesul de fabricare a brânzei, în special a unei roți de pecorino infuzate, semăna foarte mult cu gestionarea durerii. Necesita timp, muncă și atenție. Și mai avea nevoie de o perioadă de timp în care să fie lăsată în pace. Era nevoie de mâini delicate, dar și de intenții puternice. Iar în acest proces exista presiune, exista maturare și solidificare. În cazul brânzei, maturarea se datora elementului pământ, sarea. Avea nevoie de presiune și de trecerea timpului. Dar și doliul implica presiune și timp.

Și stând acolo, într-un atelier de brânzeturi aflat la mare depărtare de casă, mi-am dat seama că viața mă „re-fierbea“ și că avea să mă schimbe la fel de sigur ca pe laptele ce se coagula în ceaunul în care amesteca fiica mea, ce urma să devină altceva. Doar că încă nu știam ce aveam să devin eu. Știam doar că o altă vară petrecută în Mediterana, făcând brânză într-un sat de munte din Sicilia, era una dintre căile prin care aveam să ajung acolo. Știam că și timpul petrecut cu Nonna făcea parte din proces. Indiferent dacă recunoșteam sau nu acest lucru în mod deschis, ea era principalul motiv pentru care mă întorsesem aici.

Preotul

În fiecare zi în Sicilia, când venea timpul să curețe masa și să strângă de pe ea ceea ce mai rămăsese din paste, brânză artizanală, pâine proaspătă și măsline sărate de casă, Nonna avea un singur obiectiv: să schimbe canalul de televiziune de la programul preferat al Zoelei, Don Matteo, la propriul ei program preferat, Tempesta d'Amore, o telenovelă germană dublată în italiană. Nonnei îi plăceau telenovelele siropoase, cu multă iubire și trădări familiale, sarcini în afara căsătoriei, eventual și câte o răpire pe ici-colo, și, bineînțeles, tineri îndrăgostiți, încă nesiguri dacă să-și consume sau nu relația înainte de căsătorie. Dacă mai apăreau în peisaj minciuni, vile opulente și filmări aeriene ale coastelor europene, era complet fascinată.

Zoelei, în schimb, îi plăcea un singur program: Don Matteo, o telenovelă moralizatoare, care avea drept protagonist un preot cu ochi albaștri pătrunzători, ce contrastau puternic cu veșmântul lui negru, care rezolva crime. În fiecare episod, preotul acesta, Don Matteo, extrăgea un telefon mobil dintre faldurile a ceea ce Zoela numea „rochia" sa, de fiecare dată când apărea câte o schimbare semnificativă în intrigă. Un fel de hibrid italian între Mentalistul și bătrânul Columbo. Ceea ce o captiva însă pe Zoela erau scenele petrecute în confesional. Și îi mai plăceau în mod deosebit cele în care Don Matteo se schimba într-o pereche de blugi și un tricou polo, ca să poată ancheta sub acoperire.

— Zici că e tatăl lui Justin Bieber, a spus Zoela într-o zi, pe când se uita la televizor și noi terminam de strâns după prânz.

Nonna și-a ridicat ochii din chiuveta în care adunase vasele murdare și a privit înspre ecran. A țâțâit și a spus:

— Numai în nord e posibil ca preoții să umble aiurea îmbrăcați așa.

Nu îi plăcea deloc serialul Zoelei și se putea vedea cât de nerăbdătoare era să schimbe canalul ca să-și poată vedea telenovela, exact când Don Matteo

se apropia de final.

— Zoela, ce-ar fi să o lași pe Nonna să se uite la serialul ei și tu să mergi sus, să te uiți la un film pe iPad? am întrebat-o eu în engleză.

Devenisem mediatorul de programe TV între generații.

— Dar, mami, vreau să văd cum se termină!

— Da, știu. Însă Nonna ne-a pregătit masa și îi place să-și vadă și ea serialul, în timp ce face curat în bucătărie. Îți spun eu cum se termină...

Văzusem atât de multe seriale dintr-astea și citisem atât de multe scenarii, încât le puteam ghici sfârșiturile previzibile.

— Nu, nu-mi spune! a sărit ea, îngrozită că i-aș fi putut strica tot suspansul. Vreau să văd.

— Nu azi, draga mea. Poate te duci mâine vizavi, la Emanuela acasă, să te uiți la sfârșitul episodului cât spală Nonna vasele. Dar azi, te rog să te duci sus să vezi un film.

Emanuela era vară primară cu Nonna, văduvă și ea. Era în perioada de convalescență după o operație de șold și i-ar fi făcut plăcere puțină companie. Zoela a părut complet derutată de propunerea mea. S-a ridicat de pe scaun, mi-a împins farfuria fără măcar să-mi arunce o privire și s-a dus sus.

— Ce s-a întâmplat? De ce a plecat? m-a întrebat Nonna în siciliană.

— Vrea să vadă un film, am mințit-o eu.

Nonna a ridicat din umeri, a oprit robinetul, s-a șters pe mâini și a luat telecomanda. A dat pe Tempesta d'amore exact când se termina genericul de început.

Am ajutat-o să strângă, ieșind pentru o clipă în soarele amiezii ca să scutur fața de masă în stradă, cât mai departe de ușă, să nu se adune furnicile la firimituri și să-și facă cărare până în casă.

Când am intrat înapoi ca să împăturesc fața de masă și să o pun la loc, Nonna a dat sonorul mai încet la televizor, unde începuse o pauză de publicitate. Avea alte lucruri să-mi spună.

— C'è un prete di colore, a început ea.

Venise în sat un preot interimar, „de culoare".

Mi-a captat imediat atenția. Cu excepția imigranților care treceau de două ori pe an să vândă lucrușoare asemănătoare celor pe care le găseam în magazinele „99 Cent" de acasă, nu auzisem să mai fost vreodată o persoană de culoare în Aliminusa, cu atât mai puțin un preot.

Nonna nu știa sigur de unde venea, dar din descrierea ei — africano — am bănuit că era vorba de un tânăr preot dintr-o țară în curs de dezvoltare, trimis în sat ca parte a practicii cerute de seminar. Am simțit imediat dorința de a-l cunoaște. Ideea că enoriașii din Aliminusa urmau să fie păstoriți, fie și numai pentru câteva săptămâni, de un preot african era genul de moment transcultural pe care nu puteam să-l ratez.

Nonna îmi mai povestise despre el înainte de slujba de pomenire de un an a lui Saro. Atunci, petrecuse în sat o săptămână, de Paște. Acum, se întorsese pentru toată vara, preotul rezident, padre Francesco, fiind plecat într-o vacanță sabatică de câteva luni, undeva în nord. Noul preot fusese primit cu entuziasm. Toată lumea fusese de acord că „e de bună credință". Însă italiana lui nu era bună. Cam încurcase cuvintele după o slujbă de înmormântare și le urase celor îndurerați sincere felicitări în loc de condoleanțe.

— Acum așteptăm o nuntă, ca să-și poată prezenta condoleanțele, a glumit Nonna.

Îi plăceau glumele. Însă de data asta râsul i s-a stins repede. Avea o chestiune serioasă de discutat: ventilatoarele portabile care își făcuseră apariția în biserică.

Spre deosebire de alte biserici din Italia, mica biserică din Aliminusa nu era răcorită, pe timpul verii, de pereți de marmură și tavane boltite. Era îngustă, din piatră și fără ferestre. Slujbele de după-amiază din timpul verii semănau

cu o saună. În timpul iernii, slujba era cea mai bună idee, pentru că puțini oameni din sat aveau încălzire centrală. Însă acum iarna era foarte departe și ne aflam în toiul lunii lui Cuptor.

— Trebuie să mă duc devreme azi la slujbă, a declarat ea, în timp ce termina de călcat hainele cârpite mai devreme. Ieri ventilatoarele au fost oprite și au curs toate apele pe mine.

În ultima vreme se ducea o bătălie teribilă printre enoriași cu privire la ventilatoarele astea. Unii spuneau să nu fie pornite, pentru că vântul le tulbura reumatismul, alții — ca Nonna — fuseseră etichetați drept „iubitori ai vântului“. Astăzi, Nonna se înarmase cu capacul din plastic al unei cutii de înghețată, pentru a se putea răcori între rozariul de la începutul slujbei și cântul de la sfârșit.

— După slujbă, vino la biserică. Vreau să-l cunoști pe preot, a spus ea. E foarte drăguț și i-am povestit despre tine. Ia-o și pe Zoela.

Ceva mai târziu, pe când Nonna se pregătea să plece la slujbă, Zoela era pe coclauri cu Rosalia și Ginevra, fetița producătoarei de brânză. Am întrebat-o pe Nonna unde era, iar ea și-a scos capul pe geam și a strigat-o pe Giacoma, de vizavi. Giacoma a scos și ea capul pe ușă și a strigat și ea după mama Rosaliei. În zece minute, Zoela era acasă.

Am convins-o să vină cu mine la biserică, împreună cu Rosalia, când se termina slujba. I-am spus să se pieptene și să-și pună o bluză curată. Urma să o reprezentăm pe Nonna și chiar dacă înfățișarea ei de nomadă cu spirit liber ar fi fost perfect în regulă acasă la noi, printre hipsterii din Silver Lake, în Sicilia se cerea un oarecare formalism pentru întâlnirea dintre o nepoată și un preot. I-am promis și o înghețată după aceea, pentru efortul ei.

Soarele începuse să coboare în spatele lanțului muntos ce se vedea în cealaltă parte a văii, înspre mare, când am pășit în sacristie. Enoriașii începuseră să se ridice din strane și să se îndrepte spre ieșire. Am rămas în spate, lângă bazinul cu apă sfințită și două ventilatoare date la maximum. Nonna ne-a zărit și ne-a făcut semn să venim mai în față. Un minut mai târziu, îi strângeam mâna preotului, în biroul parohial.

— Încântată de cunoștință, am spus.

— Plăcerea e de partea mea, a spus el.

Știa doar o brumă de italiană, pe care o vorbea cu un accent imposibil de localizat. Când i-am strâns mâna, l-am simțit cald și deschis, mi-a transmis o energie pozitivă și un fel de mândrie, care m-a surprins. Era un seamăn de-al meu, de culoare. Un bărbat care se afla acum în poziția de lider spiritual al unei comunități atât de îndepărtate cultural de a lui. Făcea asta în italiană, unind astfel limbi, geografii, naționalități și rase. Presupun că știam amândoi prea bine ce înseamnă să fii străin în Italia — poate că el chiar mai mult decât mine, dată fiind vocația lui și intimitatea pe care aceasta o presupunea. Am simțit nevoia să-i spun, discret, că îndeplinea „lucrarea lui Dumnezeu“ în mai multe feluri prin simpla sa prezență în Aliminusa. Dar mai aveam până să ajungem să discutăm așa ceva.

— E minunat să vă avem aici, am spus.

În spatele nostru se formase o coadă de așteptare. Mai erau și alți enoriași care aveau vreo rugăminte pentru el sau doreau să-i vorbească în privat. Însă preotul nu ne-a zorit.

— De unde sunteți? a întrebat el.

I-am văzut curiozitate în ochi. Mai văzusem așa ceva pe când locuiam în Florența și am întâlnit un grup de imigranți proaspeți din Senegal. Eram doi oameni cu rădăcini africane ce se întâlneau în diaspora, iar genul acesta de întâmplare creează instantaneu un sentiment al comunității între două persoane de culoare, oriunde în această lume.

— Vin din California. Los Angeles, i-am răspuns eu.

Un zâmbet larg, de uimire, i s-a întins pe față, de parcă i-aș fi spus că veneam dintr-un univers alternativ și fantastic. M-am întrebat câte filme cu palmieri și salvamari în bikini văzuse la viața lui.

— Dumneavoastră de unde veniți? l-am întrebat și eu.

— Din Burundi.

Cunoștințele mele geografice erau de-a dreptul rușinoase. Nu reușeam să pun degetul pe hartă în locul în care se afla țara aceasta. Însă îmi puteam imagina un tablou al familiei care, cu siguranță, îi ducea dorul, oameni care trebuiau să-și împartă fiul cu Biserica Catolică.

Alături de mine, Nonna strălucea de încântare. Pentru o femeie profund credincioasă ca ea, faptul că mă prezentase preotului era un semn de respect față de el. În timpul conversației noastre, se scotocise prin geantă după o donație. Acum, cu banii în mână, a îmboldit-o ușor pe Zoela să-l salute și ea pe preot.

— Aceasta e fiica mea, am spus eu, iar Zoela a înaintat și a dat mâna cu preotul.

— Ciao, a spus ea, cu ochii cât roata carului, ca și cum s-ar fi uitat la versiunea neagră a lui Don Matteo.

— Mă bucur de cunoștință, a zâmbit preotul în timp ce îi scutura mâna Zoelei. Tu ești nepoata americancă.

S-a dat o jumătate de pas mai în spate, să o poată privi, apoi i-a pus o mână pe umăr:

— Să fii binecuvântată!

Zoela a zâmbit, ușor stânjenită de atâta atenție. Apoi și-a întors privirea către Rosalia, care o aștepta la câțiva metri mai încolo, lângă confesional.

— Câți ani ai? Și în ce clasă intri? a întrebat preotul.

— Am opt ani și intru în clasa a treia, a răspuns ea cu timiditate, dar într-o italiană atentă.

— Îți place în Sicilia? Te simți bine la bunica, nu-i așa?

— Da.

Un răspuns monosilabic suficient pentru ambele întrebări. Era clar că își pierduse interesul pentru preot. Era nerăbdătoare să se ducă înapoi la Rosalia și să hoinărească prin sat până la ora cinei.

Nonna i-a dat părintelui donația. Acesta a zâmbit și a dat din cap în semn de mulțumire.

În spatele nostru rândul se lungise, iar oamenii păreau din ce în ce mai nerăbdători. Femei care își țineau geanta la îndemână, pregătite să ceară rugăciuni speciale, să solicite o confesiune, să facă o donație pentru ele sau pentru cineva drag. Nonna mi-a pus o mână pe cot, gestul sicilian universal care semnala că era timpul să ne retragem.

— Sper să ne mai vedem până plecăm, am spus eu și ne-am desprins din mulțime.

Ajunse afară, am rămas puțin pe treptele de marmură, în lumina apusului. Benedetta, care locuia la două case de Nonna, a venit în urma noastră și ne-a propus să mergem pe Via Gramsci împreună cu ea și copiii. Eu însă doream să profit de primele momente ale zilei în care aș fi putut face câțiva pași fără soarele acela necruțător direct în creștet. Voiam să mă plimb puțin pe dealurile din afara satului, să culeg mure printre mărăcini. Să fiu singură pentru câteva clipe în tihna pe care o puteam găsi doar după ce mă îndepărtam de construcțiile de piatră și de străzile satului.

Am luat-o către colinele joase din jurul satului, mărginite de mici loturi de pământ cultivate, pe unde mă plimbam întotdeauna cu Saro. Cicadele erau la datorie în migdali. Aici, natura era magnifică. Îmi dăruia un fel de nemișcare interioară pe care nu o puteam găsi nicăieri în L.A., oraș aflat în permanentă agitație. Aici puteam să încetinesc totul în mine, puteam să exist și atât. Ascultam orchestra cicadelor și miroseam iasomia. M-am întors cu fața în vânt, să privesc pământul întins spre marea albastră.

În L.A. nu puteam vedea astfel de lucruri. O pâclă fină plutea mereu deasupra orașului, separându-ne viețile de cerul liber. Străbăteam spațiile urbane fără să mă uit vreodată în sus, uneori nici măcar în lături. Aveam doar ocazional parte de astfel de priveliști, atunci când conduceam de la Pasadena

la Silver Lake și puteam vedea cerul deschizându-se către ocean — o viziune îngustă și repede trecătoare, din mersul mașinii.

Urcușul devenea mai evident cu fiecare curbă, iar Aliminusa rămânea din ce în ce mai departe. Când am ajuns la primul platou, s-a deschis deodată în fața mea o panoramă asupra Mediteranei, ca într-un joc de-a v-ați ascunselea. Am stat locului și am întors capul în toate direcțiile, să nu cumva să ratez ceva din peisaj. Din acel loc totul era numai parcele de pământ cultivate care, în funcție de anotimp, produceau roșii, anghinare, bob, ardei, vinete, zucchini, usturoi, cartofi, salată verde, mangold, fenicul, cardon, mușețel, oregano, busuioc. Eram înconjurată de măslini, smochini, migdali, peri și caiși. Fiecare gură de aer de-aici îmi curăța sufletul. Privind acea întindere de pământ, am simțit că nu există nicio ruptură în mine prea mare sau prea grea să n-o pot depăși.

Acolo, la marginea satului, mio lutto — doliul meu, acel lucru pe care îl duceam mereu cu mine, invizibil altora — căpăta libertate. Nu trebuia să mă țin atât de strâns de el ca de obicei, știam că acolo nu avea cum să se piardă. Și mă simțeam liniștită știind că nici pe Saro nu aveam cum să-l pierd acolo. Existau un întreg sat, o istorie și o cultură care se asigurau că asta nu se va întâmpla. Saro nu putea fi uitat acolo, iar acest lucru era ca o gură de aer pentru sufletul meu încă îndurerat. Într-un fel, acolo i-am simțit bătăile inimii, am auzit-o pulsând prin magia acelui moment, de parcă mă așteptase să mă aduc până acolo, în locul nostru de liniște din mijlocul lumii acesteia atât de grăbite. Un proverb sicilian zice că „Nu poate fi mai întuneric decât la miezul nopții“. La mai mult de un an după moartea lui Saro, viața încă îmi părea uneori ca un miez de noapte perpetuu. Dar, în timp ce înaintam, eram dispusă să mă aplec înainte spre puțina lumină ce îmi fusese dăruită — lumina soarelui de vară sicilian. Voiam să mă scald goală în lumina aceasta.

O oră mai târziu, am coborât înapoi în sat. Am găsit-o pe Nonna călcând la etaj, lucru pe care nu îl făcea niciodată la acea oră.

— Îi calc Emanuelei cămășile de noapte. Are nevoie de ajutor, de când cu operația de șold. Vino.

A lăsat lenjeria verișoarei pe scândura de călcat și m-a condus în camera alăturată.

— Vreau să vezi ceva.

A arătat spre comoda din camera ei.

La început, nu am înțeles despre ce era vorba, când a început să-mi arate conținutul sertarelor ei. Apoi, mi-a devenit clar.

În sertarul de sus se găseau cămăși de noapte — șase cămăși de vară, fără mânecă, cu imprimeuri florale, niciodată folosite. Mi-a spus că erau pentru când sau dacă avea să ajungă la spital. Spitalele din Italia (implicit din Sicilia) nu oferă cămăși de noapte. Își pregătise suficiente pentru o ședere de șase nopți. Astfel, Franca nu ar fi fost nevoită să le spele și să calce în fiecare zi.

Al doilea sertar avea același conținut, doar că pentru o internare de primăvară, când nopțile sunt mai răcoroase. În al treilea și al patrulea se aflau hainele pentru o internare iarna. Cămăși de noapte din lână, seturi din fleece, chiar și pantaloni de pijama, articole de îmbrăcăminte pe care Nonna nu le purtase niciodată, dar care veniseră probabil la set și pe care ar fi fost dispusă să le îmbrace în cazul în care la spital nu ar fi fost suficientă căldură pentru o noapte de iarnă pe coastă. Al cincilea sertar conținea fețe de pernă lucrate manual, cu dantelă. Am aflat că nici fețe de pernă nu se dădeau în spitalele de aici.

Când am ajuns la ultimul sertar, a trebuit să îngenunchez pe gresia pictată manual ca s-o ajut să-l deschidă. Era jos, la pământ, și o durea spatele să se aplece până la el. L-am auzit pe fereastră pe vânzătorul de fructe urcând cu mașina pe strada îngustă și strigând către noi să-i cumpărăm pepenii galbeni — cei mai dulci — și prunele — cele mai moi. Nu l-am băgat în seamă. M-am uitat în cel de-al șaselea sertar.

Acolo se afla un singur pachet de îmbrăcăminte, într-un sac de plastic. Iar înăuntrul acestuia, o cămașă de noapte albă cu floricele, bine împăturită.

— Scoate-o afară, să-ți arăt, a spus ea.

Înăuntrul sacului transparent, deasupra imaculatei cămăși, se mai afla ceva: o fotografie. Ea împreună cu Giuseppe, socrul meu, cândva în urmă cu vreo

cincisprezece, douăzeci de ani. În fotografie, ea stă în picioare în spatele lui și zâmbesc amândoi. Pe o masă din fundal se puteau vedea niște daruri. Amândoi erau frumos îmbrăcați, probabil că se aflau la nunta cuiva. I-am dat sacul și ea l-a așezat pe comodă. A dat încet la o parte fotografia, apoi a întins hainele: o cămașă de noapte, lenjerie intimă, ciorapi.

— Astea sunt pentru când o să mor.

A mângâiat hainele, a îndreptat ciorapii, apoi a pus totul la loc, cu atenție, înapoi în sac. Mi-a spus să-l așez în sertarul din care-l scosesem.

— Trebuie să am toate astea. Nu vrei să spună cineva la capătul vieții tale: „N-a avut nici măcar cât să poarte niște cămăși noi la spital sau o cămașă decentă până la cimitir".

I-am spus că înțelegeam prea bine. A ridicat din umeri — poate că înțelegeam, poate că nu. Dar măcar îmi spusese. Apoi, momentul ne-a fost din nou întrerupt de către vocea baritonală a vânzătorului de fructe, care intrase pe stradă. Nonna a luat-o ca pe un semn că era cazul să se întoarcă la călcatul cămășilor Emanuelei.

— Fac asta pentru că nurorii ei nu îi place să calce. Însă vin oameni în fiecare zi să o viziteze. E necesar.

S-a întors la lucru, lăsându-mă singură în cameră. Fusesem prinsă cu garda jos, emoționată de ceea ce tocmai se întâmplase. Îmi arătase cea mai vulnerabilă parte din ea, invitându-mă să-i contemplu propria mortalitate. Mă simțeam moale pe dinăuntru, de parcă aș fi avut nevoie să stau jos. Nu mai existase vreodată o asemenea deschidere între noi. Într-o singură zi, ne prezentase preotului și îmi arătase hainele ei de înmormântare. Nu știam cum să răspund unei asemenea invitații la apropiere, faptului că îmi permisese să pătrund în părți necunoscute din viața ei. Acesta era poate cel mai intim moment pe care îl avuseserăm noi două vreodată, în toți acești ani de când ne știam. Deschisese la propriu locuri ascunse, își împărtășise dorințele pentru ceea ce avea să se întâmple când nu va mai avea capacitatea de a lua hotărâri. Așa arătau planificările pentru sfârșitul vieții, în stil sicilian. Simțeam însă și faptul că acum avea încredere în mine, că mă invitase într-o

nouă cameră a inimii ei și că mă încurajase să rămân acolo. Mă simțeam ca nora ei într-un alt fel, unul cu totul nou.

Când am ieșit din dormitor și am trecut pe lângă ea continua să calce cutele halatului și ale sutienului Emanuelei, și am avut o altă revelație. Mi-am dat seama că eram martoră la un alt exemplu al felului în care funcționa aici comunitatea, atât de unită la bine și la rău. Toate femeile de pe strada asta erau chemate să participe la boala sau la moartea celorlalți. Se bizuiau unele pe altele. Era un obicei din vechime, dar încă viu, ca și ruinele templului sicilian al Herei — un loc în care aveam să merg în curând împreună cu Zoela.

Hera și marea de safir

Călătoria la Agrigento s-a dovedit a fi o odisee de aproape patru ore, fără hartă, pe un drum plin de porțiuni închise și ocolișuri. Cosimo se oferise să ne conducă el, presupun că din cauza unei îngrijorări colective a rudelor mele prin alianță că încercarea de a străbate interiorul pustiu al Siciliei cu Zoela, fără ajutorul unui localnic, s-ar fi putut solda cu o nenorocire. A venit și Franca cu noi. Ca să fiu sinceră, am fost de-a dreptul ușurată să-i am alături, după multele incidente suferite pe drumurile Italiei și ale Siciliei. Cel mai memorabil dintre ele fusese cu cinci ani în urmă, când eram cu Saro, și un angajat de la o benzinărie ne pusese benzină cu plumb în mașina cu motor diesel închiriată de la Roma. Douăzeci de minute mai târziu, am rămas fără transmisie, pe autostradă. Era în august, în miezul zilei. Fără aer condiționat, cu semnal foarte slab la mobile și mașini care zburau pe lângă noi cu aproape o sută cincizeci la oră, nici măcar să deschidem geamurile nu puteam, odată ce ne murise motorul. Nu exista niciun serviciu de remorcare să ne salveze. Iar Numero Verde, numărul național pentru urgențe din Italia, era un coșmar kafkian în care o voce preînregistrată mi-a spus, iar și iar, ore la rând, să apăs „tasta unu". Saro a blestemat toată națiunea și a declarat că ineficiența italienească e o adevărată plagă pentru omenire. M-am rugat pentru un miracol și am curățat portocalele de-abia cumpărate să o mențin hidratată pe Zoela. Am așteptat patru ore după ajutor. Să petreci patru ore blocat pe centura din jurul Romei, vara, era ca și cum ai fi stat cu un motor diesel pornit într-o saună. La sfârșitul acelei călătorii, am decretat că Italia era insuportabilă și am amenințat să nu mă mai întorc niciodată aici.

Mi-am amintit cu acuitate acea întâmplare pe când planificam călătoria la Agrigento, mai ales că trebuia să iau în calcul și alte două evenimente ce se petreceau în Sicilia în vara aceea: violentele incendii de vegetație (cel mai probabil, o mână criminală) și închiderea unei porțiuni din autostrada A19, care duce de pe coasta de nord către sud-est, în Catania. Totuși Cosimo a vrut să pornim tot pe A19, deoarece era un drum pe care îl cunoștea și voia să evite traficul din Palermo, înainte să intre pe autostrada principală care ducea la Agrigento. Ceea ce însemna că, pentru a ajunge de la Aliminusa la

destinația noastră, trebuia să mergem pe drumuri secundare, din interiorul insulei. În California, drumul s-ar fi făcut pe autostradă într-o oră și jumătate; în Sicilia, aceeași distanță îți lua patru ore. Dar asta nu m-a descurajat.

Alesesem Agrigento pentru că Zoela iubea poveștile cu zei și zeițe, cu virtuțile, luptele, lamentările și umorul lor. Saro îi spusese totul despre ei, iar ea fusese realmente prinsă de tot ce avea legătură cu marile zbateri ale comportamentului uman. Voiam să mergem în Valea Templelor, cel mai mare sit arheologic din Sicilia. Saro mă dusese acolo, cu ani în urmă. Ne sărutaserăm printre coloanele Templului Herei, zeița căsătoriei. Era un loc în care trecutul și prezentul meu s-ar fi putut întâlni. Apropiată de nordul Africii, Valea Templelor era un loc sacru antic, evocator, în care vizitatorii erau confruntați cu constructul de „timp“. Acolo, în prezența templelor, nu puteai să nu contempli ceea ce s-a pierdut, dar și continuitatea vieții. Era exact genul de loc de care aveam nevoie.

Când, în sfârșit, am ajuns în Agrigento, aveam puțin rău de mașină, dar nu îmi pierdusem optimismul. Era mai cald decât îmi putusem imagina. Când am ieșit din mașină, în miezul zilei, aerul părea să vină din interiorul unui cuptor de pizza. Ca să complice și mai mult lucrurile, mie și Zoelei ne era o foame de lup. Fără șovăire, m-am înfipt în biscuiții din geantă și în para pe care o șterpelisem de la Nonna exact în vederea acestui moment.

Sunt multe diferențe între mine și rudele mele prin alianță, însă niciuna atât de evidentă precum preferința mea pentru staționările pe parcursul unui drum lung. Eu mă opresc cu mare drag la o trattoria ca să iau un mic-dejun sau o gustare copioasă. Mă opresc chiar și pentru un mic răgaz înainte de mă aventura într-o după-amiază întreagă și toridă de vizitat monumente și alte atracții turistice. Fac parte din tabăra celor care consideră că turismul trebuie făcut relaxat. Rudele mele preferă să tragă tare la drum, să înghită rapid un sandviș pregătit dinainte, să vadă ce e de văzut, apoi să o ia rapid înapoi spre casă, în speranța că vor ajunge înainte să se întunece. Aleg întotdeauna să ia cina acasă. Foarte rar cinează într-un loc necunoscut. Practic, niciodată. În ziua aceea, trebuia să mă conformez programului lor.

În timp ce studiau parcarea de lângă ruinele arheologice din Agrigento, vizibil înfometați, transpirați și însetați, m-am simțit deodată foarte prost. Se

vedea clar, din lipsa lor generală de interes, că îi scosesem complet din rutina lor, aducându-i aici. Degeaba era unul dintre cele mai frumoase situri istorice din Sicilia, dacă niciunul dintre ei nu prea ținea să-l vadă. Doar ne înghesuiserăm cu toții, timp de patru ore, în aceeași mașină. Am avut bănuiala că nu țineau să mă aștepte o zi întreagă să-mi ostoiesc înclinațiile și exigențele de turist american. Putea să treacă și o viață întreagă, așa cum trecuse pentru Nonna, fără să vadă Agrigento. Eu, pe de altă parte, eram mânată de dorință, de pierdere, de speranță și de mister. Voiam să știu tot mai multe despre această insulă pe care o consideram acum ca făcând parte din mine, din trecutul meu, din prezentul și poate chiar viitorul meu.

— Hai cu mine, Zoela, am zis și am tras-o spre mine în timp ce mușca din pară.

Aveam impresia că toată lumea era cu nervii întinși și nimeni nu avea chef să vadă niște ruine. Căldura era principalul inamic. Iar eu eram singura dornică să-l înfrunt cu pieptul deschis. Așa că am luat-o la pas împreună cu Zoela. Am hotărât pe loc să începem cu cel mai mare templu de-acolo, cel al Herei. Dacă mai apucam să vedem și altceva, cu atât mai bine. Iar cumnații mei puteau să hoinărească pe unde voiau, în ritmul lor.

— Mami, e cald, mi-a spus Zoela, care urâse mereu căldura.

— Știu, draga mea.

Eram conștientă de faptul că nu va putea rezista prea mult acelei călduri, nici vizitării obiectivelor turistice. Trebuia să-i deturnez atenția.

— E cald pentru că aici este locul în care a căzut Icar după ce s-a avântat în zbor prea aproape de soare.

Îi plăcea mult povestea lui Icar. Saro i-o citise de nenumărate ori. Și îi răsfoia mereu paginile în cartea ei de mitologie grecească.

I-am spus și eu versiunea mea a poveștii acum, cu același entuziasm cu care obișnuiam să perpetuez fanteziile despre Zâna Măseluță și Moș Crăciun.

— Chiar cred că putem vedea aici și locul în care a căzut trupul lui Icar.

Dacă n-aș fi putut păcăli nici măcar un copil de opt ani, atunci era clar că meritam să-mi ia cineva înapoi cardul de la sindicatul actorilor. La nevoie, eram gata să găsesc și o gaură în pământ și să i-o arăt. Trebuia să-i distrag atenția doar până ajungeam la Templul Herei și atingeam coloanele. Era tot ce-mi doream. Poate și să fac câteva fotografii. Și, cu puțin noroc, să ajung să rostesc o rugăciune tăcută la marginea apelor ce se întindeau către nordul Africii.

Rugăciunea la malul mării era singurul obicei pe care îl preluasem din cei douăzeci de ani în care mama fusese măritată cu cel de-al treilea soț al ei, Abe, fiul cel mai mare al unei familii de senegalezi musulmani, care crescuse la Dakar și studiase la Sorbona. De la el învățasem tradiția de a te ruga pe fiecare țărm de mare pe care ajungi. Era un lucru pe care îl făcea fără greș. Când a venit în vizită la Los Angeles, s-a dus până la Santa Monica pentru a aduce un omagiu strămoșilor și morților săi, sub forma unei rugăciuni către ape. N-am reușit niciodată să aflu dacă această tradiție era produsul credinței sale, al culturii sale sau doar o preferință personală. Dar nici nu conta. Îmi plăcea mult ideea. Iar în timpul bolii lui Saro, îmi găsisem deseori pacea plecând de la biroul oncologului, din Santa Monica, în timpul tratamentelor lui, și conducând trei kilometri spre vest, să-mi vărs grijile în ocean. În cei doi ani care urmaseră morții sale, rugatul la malul mării devenise unul dintre ritualurile mele. În ziua aceea, în Agrigento, speram să pot face o rugăciune care să ajungă până pe țărmurile Africii de Nord, pământ pe care îl vizitasem odată împreună cu Saro. Aveam credința ilogică, dar absolut sinceră, că m-aș fi putut vindeca mai ușor dacă durerea mea reușea să ajungă în toate locurile în care ajunsese mai întâi iubirea.

— Franca, Cosimo, am strigat eu în urma noastră, în timp ce urcam spre ruine cu Zoela. Nu vă grăbiți. Noi o luăm înainte. Ne putem întâlni aici într-o oră.

Tocmai încercau să se prindă dacă era nevoie de tichet pentru parcarea aceea nepăzită, cu pietriș murdar, de lângă situl arheologic.

Am întins-o repede, fără să aștept răspunsul lor.

M-am plimbat cu Zoela vreo jumătate de oră printre coloanele Templului Herei. Am pus mâna pe un măslin bătrân de cinci sute de ani. Am dat roată

unei instalații artistice reprezentându-l pe căzutul Icar. Un artist îi făurise un torso mare cât o camionetă, prăbușit pe pământ și deformat de cădere. Și acolo, undeva între Icar și Hera, am început să simt acea dualitate care îmi devenise deja familiară în timpul doliului. O parte din mine se bucura că revenise aici, după mulți ani, alta a început să-și dorească, subit, să se arunce în mare. Doliul încă făcea deseori asta: mă azvârlea în mijlocul luptei dintre două sentimente contradictorii. Mă simțeam în acele momente ca un alt personaj mitologic, Sisif, cel care își împingea de o eternitate bolovanul în vârful muntelui. Bolovanul meu era pierderea. Iar viața după o pierdere poate fi asemănată cu o buclă repetitivă în care ridici greutăți, le împingi, te lupți să le duci undeva mai sus, în timp ce, totuși, te bucuri de priveliștea spectaculoasă a mării.

În timp ce hoinăream cu Zoela prin situl arheologic, întrebările mele interioare deveneau tot mai profunde și tot mai întunecate. Fuseserăm, oare, Saro și cu mine, prea ambițioși în dragostea noastră? Zburaserăm prea aproape de soare? Fusese cancerul vreo provocare cosmică trimisă nouă de către zei? Caracterul acesta întâmplător al vieții nu părea să aibă vreun sens, în felul acesta în care lua și dădea în aceeași măsură. Și cu toate că știam că avuseserăm o căsnicie extraordinară, o iubire sclipitoare și dinamică, tot simțeam că aș fi vrut mai mult și mă simțeam înșelată. Mi se luase tovarășul, iubirea de o viață, bucuria de a avea alături de mine acum pe cineva care să mă cunoască atât de bine, încât să știe că apropierea de acest templu al zeiței căsătoriei avea să-mi ia întrucâtva mințile.

Apoi, de parcă cineva ar fi pornit un blender, toată negura mea a început să se învârtejească cu mare viteză. Am simțit gelozie față de cuplurile din jur, aflate în vacanță, cu pantalonii lor scurți și cu cremele de protecție solară, ce își sărbătoreau iubirile, mai vechi sau mai noi. Am simțit gelozie față de Franca și Cosimo, care încă se aveau unul pe altul. Față de toate femeile care încă aveau soți, chiar și față de cele cu căsnicii nefericite, pentru că, cel puțin, ele aveau un ajutor, iar copiii lor încă aveau tați. Venisem până în sudul Siciliei doar ca să mă înfurii pe Saro pentru că murise. Patru ore de drum doar ca să găsesc acea trăire veche de când lumea: furia. Și așa se face că acolo, în Agrigento, am urlat în tăcere la Saro pentru că era mort și pentru că mă lăsase împotmolită în mlaștina aceasta a memoriei, copleșită de întrebări — o femeie de vârstă mijlocie care căutase cu disperare prezența

acelor ruine în speranța că se va putea regăsi. Stăteam la porțile unui templu antic, încercând să recuperez bucăți din sufletu-mi pierdut.

Mi-am dat seama acolo că, de fapt, avusesem trei căsnicii cu Saro: cea pe care o trăisem ca tânăr cuplu îndrăgostit și căsătorit, cea petrecută în tranșeele luptei de supraviețuire împotriva cancerului și cea pe care o aveam acum, ca văduvă a lui. În deceniul acela în care l-am îngrijit pe Saro, pierdusem multe părți din mine — efervescența mea naturală, simțul propriei sexualități, optimismul. Lucrurile acestea păreau să fi fost șterse din viața mea de urcușurile și coborâșurile acelei perioade de neostoită îngrijire. Și, cu toate că experiența aceea mă învățase cum să mă adap din puțul puterii, cum să iubesc profund și necondiționat, cum să văd marea iubire care există permanent în jurul nostru, îmi și întunecase lumina vieții de zi cu zi, iar doliul poate că și mai mult de atât. Obosisem să fiu obosită. Mă îngrozea gândul că nu o să fiu niciodată capabilă să râd, fără niciun efort, atât de tare încât să mă doară fălcile. Mă îngrijora, în secret, gândul că nu voi mai face dragoste încă mulți ani de acum încolo. Lucruri pe care înainte le făceam regulat, acum păreau atât de departe de mine. Nu îmi spusese nimeni că văduvia avea să fie atât de plină de teamă pentru ceea ce s-ar putea să nu mai existe niciodată. Eram îngrozită ca nu cumva acest aspect al doliului meu să aibă soliditatea acelor coloane din piatră ale templului.

Începeam să realizez că această ultimă căsnicie cu Saro avea să fie și cea mai îndelungată. Nu dispăruse din viața mea mai mult decât dispare luna de pe cerul luminat al zilei. Era peste tot, doar că nu se vedea. Și aveam nevoie de timp să învăț să exist într-o astfel de iubire. Iar timpul este, poate, cel mai dificil aspect al pierderii.

Pe drumul de întoarcere acasă, prin interiorul aspru al Siciliei, mă uitam pe fereastră gândindu-mă cât de tare pierdusem șirul zilelor de când ne aflam aici. Timpul se pricepe de minune să nu se lase prins. Ca și peisajul sicilian, se jucase cu mintea mea, acum oferindu-mi crânguri luxuriant înverzite, imediat luându-mi-le înapoi și lăsându-mi colțuri de stâncă golașe. De când sosiserăm aici, vara aceasta, mai mult ca oricând, nu mai reușisem să măsor timpul în jumătăți și în sferturi de oră ordonate. Fuseseră zile ca o lungă întindere a soarelui infinit, și cu nimic altceva de făcut decât să observi că dimineața și după-amiaza sunt ca niște gemene răzgâiate, ambele cu pretenții

asupra timpului lor. Apoi fuseseră zilele cu apusuri care se lăsaseră rapid, dar zăboviseră de parcă nu voiau să cedeze în fața nopții. Mi-am dat seama că trebuia să iau ușurel zilele care ne mai rămăseseră, la fel cum făcea Sicilia însăși.

***

Tânjeam după gustul sării de mare pe vârful limbii și după nisipul dintre degete. Voiam să mă las purtată, întinsă pe spate și cu burta la soare, de blândețea Mediteranei. Aveam nevoie să-mi simt corpul lipsit de greutate și de efort, plutind în derivă oriunde ar fi vrut să mă ducă valurile.

Așa că, două zile mai târziu, Cosimo mi-a împrumutat Fiatul său și am dus-o pe Zoela de la poalele dealurilor până la Cefalù, pe malul mării. Am luat-o pe drumul de coastă cu două benzi care ducea în oraș și, când am trecut pe lângă ieșirea ce ducea spre hotelul Baia del Capitano, am fost la un pas de a mă întoarce spre Saro să-i amintesc cum băuserăm noi espresso în grădina acelui hotel, în așteptarea familiei sale. Memoria poate fi foarte înșelătoare. Dar am continuat să conduc, imaginându-mi senzația palmei lui pe genunchiul meu și concentrându-mă la momentul pe care îl aveam la îndemână: o zi în Cefalù împreună cu fiica noastră. Viața lui se trăia acum doar prin noi.

Când ajungeam în Cefalù, de obicei se întâmplau două lucruri: Zoela și cu mine ne împiedicam de Lido Poseidon, o terasă de pe malul mării unde se găseau trei frigidere mari și adânci cu înghețată pe băț care-ți lua ochii și unde eu comandam de obicei un pahar de pinot grigio sau un espresso, în funcție de ziua pe care o aveam. Ziua asta era de vin.

După atâtea escale aici, Zoela învățase procedura și se ducea drept la recepționeră să-i ceară două șezlonguri și o umbrelă. Plătea cei doisprezece euro necesari și apoi îi spunea salvamarului de vreo douăzeci de ani, îmbrăcat într-un slip roșu, marca Speedo, și cu țigara în gură unde anume trebuiau să se afle șezlongurile față de mare:

— Mia mamma vuole leggere.

Adică „mama vrea să citească“. Adică voiam un șezlong aproape de țărm, ca să o pot privi în timp ce mă odihneam.

Am avut noroc să găsim două șezlonguri în al doilea rând de la marginea mării. Apoi Zoela a țâșnit către apă, întorcând regulat capul, să se asigure că eram pe urmele ei.

Și eram. Când am ajuns-o din urmă, am rămas amândouă în apa mică de la mal și i-am spus:

— Când o să mă întâlnesc cu Babbo în vis, o să-i spun cât de extraordinar de frumoasă ești. Ești perla acestei mări pe care el o iubea atât de mult.

M-a stropit cu apă pe față și m-a întrebat:

— Crezi că el mă poate vedea?

— Așa cred.

— O fi mândru de mine?

— Cu siguranță.

A zâmbit. Cuvintele mele au părut s-o aline. Îmi venea să-i iau trupușorul în brațe și să mă rog la zei să oprească timpul, să mă ajute să păstrez acest moment de grație. Era ceva foarte rar pentru ea, în noua noastră viață, să putem vorbi despre tatăl ei și să zâmbească în același timp. Mi-am scufundat și eu corpul în apă. Când am ieșit înapoi, aerul mi s-a părut înnoit și cald.

În jurul nostru erau familii cu mai multe generații, copii bronzați cu voci pițigăiate, perechi îndrăgostite, duouri sau triouri de prieteni aparent veniți din toată lumea. Înotau sau stăteau relaxați. Fuseseră și ei atrași de mare. Prin mulțimea de turiști se plimbau imigranți din nordul Africii sau din Bangladesh, care vindeau diverse mărfuri: prosoape, ochelari de soare, huse de telefoane mobile, eșarfe de purtat peste costumele de baie și delfini gonflabili. O pereche de chinezoaice ne-a propus un masaj pe plajă. Lumea clar își strânsese rândurile aici. Lăsând la o parte țările noastre de origine și

situațiile financiare, făceam cu toții parte din același peisaj de la malul mării. M-am gândit la toți invadatorii, cuceritorii, căutătorii de aventură care veniseră pe aceste țărmuri de-a lungul secolelor. M-am gândit la refugiații ce apăreau săptămânal din Siria, Libia, Africa de Nord și cea Subsahariană. Fugeau de războaie civile și de crizele umanitare care le urmaseră. Se adunaseră aici oameni cu povești de viață pline de o suferință de neuitat. Povestea migrației zilelor noastre. Sicilia se schimba, însă așa făcuse dintotdeauna.

Zoela a înotat până la mine și și-a încolăcit picioarele în jurul mijlocului meu:

— Mami, de ce crezi că nu se mai află oameni cu pielea maro în Aliminusa?

Desigur că observase și ea ce aveam în jur.

— Draga mea, Aliminusa este un sat mic, într-o parte de lume în care oamenii nu au imigrat. Nu seamănă cu Los Angeles sau cu orașele mari. Pentru o lungă perioadă de timp, aici nu s-au aflat decât oameni care s-au născut în acest loc, s-au căsătorit și au avut copii aici. Nu prea au venit străini.

M-am oprit înainte să mă afund într-o diatribă istorică și geopolitică. Nici subiectul crizei refugiaților nu puteam să-l abordez cu ea. Nu știam cum i-aș fi putut vorbi despre copiii, mamele și tații care traversau Mediterana ca să ajungă pe insula pe care ne aflam noi acum și despre circumstanțele care făcuseră din acest loc o mare de lacrimi.

— Dar de ce nu sunt oameni cu pielea maro ca a noastră? a întrebat ea din nou, cu sarea de mare conturându-i fruntea, la rădăcina părului.

— Pentru că oamenii ca noi, cu pielea neagră sau maro, nu își au originea în Europa. Oamenii ca noi au fost aduși acum sute de ani în Europa, în America de Nord și chiar în cea de Sud, ca sclavi.

Imediat m-am văzut ca pe fiica prea plină de răspunsuri a unor oameni care îi răspunseseră, la rândul lor, la propriile-i întrebări din copilărie, cu povestiri

complexe, de adulți. Dacă ne-am fi aflat pe țărm, probabil că acum m-aș fi apucat să trasez în nisip, cu linii arcuite, rutele sclaviei.

— Dar noi suntem singurii oameni cu pielea maro pe care îi cunosc ei?

Avea un ton de parcă îi veniseră simultan în minte și întrebarea, și răspunsul.

— Probabil. Da. Așa cred, cu excepția preotului, i-am răspuns.

— Nu vreau să fiu singura fată maro.

Știam ce voia să spună, de fapt: e greu să fii diferit, să fii singurul, să ieși în evidență din cauza culorii pielii tale. Bănuiam că asta o făcea să se simtă „altfel“, dacă nu chiar — și mai rău — inferioară. Cu siguranță că nu era prima fată de culoare care ar fi preferat să umble prin lume într-un ambalaj diferit. La naiba, se scriseseră atâtea cărți și se făcuseră atâtea documentare premiate care disecaseră în detaliu complexitatea psihologică a conceptelor de identitate și de rasă în cazul fetițelor negre care cresc în medii predominant albe. Și, chiar dacă nu ne aflam în Statele Unite, știam că trebuia să fiu vigilentă și să înlătur orice semn de daună psihologică care ar fi putut să supureze. Știam că trebuia să fac ceea ce orice mamă de culoare făcea de secole: să-i amintesc fiicei mele că era valoroasă și frumoasă într-o lume care adesea îi spunea cu totul altceva.

— Oamenii maro sunt frumoși, i-am spus și am tras-o spre mine prin apă, astfel încât să o pot privi în ochi. Scumpo, călătoriile au, printre altele, și darul de a ne purta prin locuri în care oamenii nu seamănă perfect cu noi. Viața ar fi tare plictisitoare dacă nu am face asta niciodată. Într-o bună zi, îmi imaginez că vei călători și tu într-o groază de locuri. Nu va fi toată lumea ca tine, dar tu tot te vei simți bine și vei învăța o mulțime de lucruri noi.

Am pecetluit conversația cu un pupic final. Mi se părea suficient pentru moment. Apoi a întins mâna spre medalionul cu poza lui Saro, pe care îl purtam la gât. L-a frecat de parcă se pregătea să-și pună o dorință:

— Putem mânca o înghețată înainte de cină?

— Da.

I-am răspuns ușurată că trecuse la un alt subiect înainte să fiu nevoită să-i răspund la întrebarea pe care o bănuiam dedesubtul tuturor celorlalte: „Crezi că locul meu e aici?“

Îmi risipisem cea mai mare parte din primele două decenii ale vieții mele încercând să răspund — străinilor, lumii, mie însămi — la această întrebare. Și puteam urmări această întrebare înapoi până la prima mea călătorie în Sicilia, împreună cu Saro. Dar eu învățasem în timp că identitatea e ceva prismatic, iar apartenența trebuie revendicată.

Mai târziu, după cina cu pește-spadă la grătar, stropit cu o reducție de portocale roșii, pe un pat de rucola, o asociere străveche de mare și de foc, am plecat de la restaurant pe jos de-a lungul digului. Mi-am amintit de Stromboli și de călătoria noastră acolo, cu o vară în urmă. Zoela privea și ea în largul mării. Apoi, s-a întors către mine, cu o privire foarte concentrată.

— Aș vrea să știu ce se află acolo, departe... Unde se termină?... Cum stă apa pe planeta asta dacă e și un cerc, și o linie dreaptă? Adică știu despre gravitație, dar totuși...

Erau genul de întrebări în tir rapid, despre o viziune de ansamblu, care mă făceau mereu să mă simt mândră că nu plăteam degeaba taxele școlare.

— Draga mea, acestea sunt întrebări esențiale, care i-au determinat pe oameni să exploreze natura, i-am răspuns.

S-a uitat la mine de parcă înțelegea doar vreo șaptezeci la sută din ceea ce îi spusesem.

— Trebuie să-ți dorești să știi, mai înainte de a porni într-o călătorie.

— Păi, uite că îmi doresc să știu! a exclamat ea.

Se dovedea că Sicilia avea un impact suplimentar, pe lângă conectarea cu familia.

M-am gândit la propria mea călătorie. Pe de o parte, îmi doream să aflu ce se va întâmpla cu mine. Iar asta mă făcea să continui. Doliul mă istovise, dar

mă și făcuse să-mi doresc să trăiesc. Mă făcuse să apreciez scurtimea vieții. Voiam să mai stau pe-aici. Voiam să aflu cum vor decurge lucrurile în viața Zoelei, această ființă umană extraordinară care mă numea mammina ei — mămică. Voiam să aud vocea femeii care avea să devină povestind despre slujba din mica biserică siciliană, cu preotul african pentru care își făcuse atâtea griji, fiindcă „e greu să fii preot dacă de-abia înveți italiana“. Voiam să aflu dacă își va aminti cum intonase „Aleluia“, din locul ei de lângă Nonna, când preotul rostise numele tatălui ei în timpul slujbei. Voiam să fiu aici ca să i-o pot aminti într-o bună zi — poate într-o primăvară timpurie, poate într-o după-amiază mohorâtă dintr-o toamnă cu miros de iarnă —, într-o zi în care ar putea avea nevoie să i se reamintească cine este. Voiam să fiu aici să-i văd recunoașterea din ochi în momentul în care îi voi spune din nou povestea. Să fiu aici ca să împărtășim din nou și din nou amănuntele vieții ei, pentru că eu eram purtătoarea poveștii ei. Voiam să iau cina în bucătăria fiicei mele, să ling sosul de pe lingură și să gust influența mâinii tatălui ei. Voiam să citesc scrisorile pe care mi le-ar trimite dintr-un loc în care eu nu am fost niciodată. Să-mi trec degetul peste ștampilă și să mi-o imaginez acolo, cu ochii minții. Voiam să aflu pe cine va alege ea să iubească. Să o întâmpin într-o gară și ea să-mi spună voioasă: „În sfârșit!“ Să mă ia de mână și să mă facă să râd în timp ce ieșim pe o stradă aglomerată, dintr-un oraș aglomerat, să cheme un taxi, iar eu să-i aud vocea ținând ritmul cu aparatul de taxat în timp ce călătorim. Voiam să văd cum aveau să arate mâinile mele la optzeci și cinci de ani, ce pantofi îmi va plăcea atunci să port, dacă voi prefera baretele în locul șireturilor, dacă portocaliul va rămâne culoarea mea preferată. Am continuat să merg înainte pentru că voiam să aflu cum își poate recompune cineva viața, cum poate pune laolaltă fărâme și rămășițe ca să formeze un nou întreg. Voiam să mă pierd și să mă regăsesc, din nou și din nou. Voiam să descopăr și mai multe feluri de a duce iubirea mai departe în cele mai mici gesturi, de a o vedea în cele mai mici lucruri. Voiam ca într-o zi să fiu pe o scenă și să-i mulțumesc preaiubitului meu Saro, fără de care viața mea ar fi fost mai săracă și mai insipidă. Voiam să mai văd o dată nisipul din munții berberilor. Voiam să culeg și să mănânc dude până când aveam să mă simt îmbătată de bucuria a ceea ce natura oferă cu atâta generozitate și fără niciun cost. Voiam să țin de mână pe cineva în clipa morții, pentru că aceasta este o mare onoare. Voiam să aflu ce avea să se întâmple cu oamenii, locurile și lucrurile care au însemnat ceva pentru mine. Voiam să învăț ceva nou de la o persoană pe care încă nu o cunoșteam.

Și voiam să devin perfect conștientă de faptul că pot vedea suferințe de nedescris care mă vor schimba, dar nu mă vor distruge. Voiam să călătoresc dincolo de ceea ce ochiul meu poate vedea și să-i mulțumesc sinelui care m-a purtat înainte pentru a ajunge acolo.

***

În dimineața următoare, Nonna a aprins focul și a gătit arancini — bulete de orez umplute cu mozzarella. În timp ce le făcea, mi-a spus povestea nașterii lui Saro. Nu știam ce anume a determinat-o s-o facă, însă aveam suficientă experiență de viață cât să respect amintirile care vin nechemate și își cer dreptul de a fi povestite.

— Avea o pată în formă de căpșună în locul în care linia părului îi întâlnea fruntea. Com'era bello! L'ho baciato ogni giorno.

„Cât de frumos era! Îl sărutam în fiecare zi."

Era neobișnuit de deschisă și comunicativă. Am ascultat-o în tăcere. Era clar că simțea nevoia să spună unele lucruri.

— Mai avea un semn din naștere, o pată de cafea, pe funduleț, pe fesa dreaptă, a continuat ea ștergându-se la ochi cu dosul palmei înainte de a se întoarce la amestecatul buletelor de orez.

Dintr-odată, mi-am amintit o parte din bărbatul pe care îl iubeam, un detaliu pe care îl uitasem. Semnul lui din naștere. Iubisem pata aceea de pe fundul lui. Cum de o uitasem deja?

Mi-a povestit că spre sfârșitul sarcinii fuseseră alegeri la ei în sat. Se dusese la vot cu Giuseppe, iar acolo, pe când așteptau la coadă, cineva îi oferise o cafea.

— Mi-a fost prea rușine să beau o cafea în public. Pe atunci, nicio femeie decentă nu făcea așa ceva. Doar bărbații beau espresso în public. Aș fi vrut-

o, dar am refuzat-o și m-am așezat pe un scaun. M-am aplecat pe partea dreaptă, să-mi găsesc o poziție mai confortabilă. Și așa s-a pricopsit el cu semnul acela, mi-a zis ea, arătând spre șoldul drept.

Deci Saro fusese marcat de dorința ei neîmplinită de cafea.

Mi-a spus toate acestea în timp ce adăuga mentă la mazărea ce părea proaspăt culeasă din câmp. Apoi a terminat de povestit și s-a întors la repetarea măruntelor lucruri casnice care fac ca lumea mare de-afară să pară cumva meschină, cu ambițiile ei nesfârșite. O lume de care ei nu prea îi păsa, cu excepția felului în care îi afecta în mod direct familia, a prețului pâinii sau a creșterii tarifului pentru abonamentul TV.

Apoi a schimbat subiectul:

— Mâine dimineață o să te vezi cu avocatul.

Am crezut că am înțeles greșit.

— Avocatul? Ce avocat?

— Vă las vouă casa, ție și Zoelei. O să te ducă Franca să faceți hârtiile.

Mă aflam în capul scărilor, în vreme ce doi îndrăgostiți, a căror soartă tragică era să nu ajungă niciodată să fie împreună, își făceau unul altuia jurăminte de iubire pline de emfază într-o telenovelă, la televizorul de lângă mine. M-am întors către Nonna, care era încă în bucătărie, încercând să înțeleg ceea ce tocmai auzisem:

— Ce-ai spus?

— Casa. E a voastră. Vreau să vă rămână vouă. Ar fi fost a lui Saro, deci acum e a voastră.

Terra vostra

Peisajul arid al Siciliei se rostogolea pe lângă noi, în vreme ce ne îndreptam spre il notaio — notarul — aflat la trei sate distanță. Eu stăteam în spate, tăcută și înfierbântată. Cosimo zapa printre posturile de radio. Franca tăcea. Aveam în poală toate actele de care aș fi putut avea nevoie: pașapoartele (american și italian), certificatul de căsătorie tradus și ștampilat, certificatul de deces al lui Saro, pașaportul lui, cu o ștampilă de la guvernul italian care îl declara decedat. Dacă birocrația italiană mă înnebunise, cea siciliană mă aducea în pragul lacrimilor. Aflasem că legea prevedea că acest tip de transfer de terenuri trebuia realizat în termen de cel mult un an după deces. Din cauză că eu locuiam în altă țară și nu cunoșteam acest lucru, ne găseam acum la patru luni după data-limită oficială. Din câte știam, trebuia să ne pledăm cauza, prezentându-ne circumstanțele atenuante în fața respectivului notar, care avea rol de executor testamentar. Mă întrebam cum aveam să ne descurcăm cu toate formalitățile, ce trebuia să spun sau să nu spun pentru ca lucrurile să avanseze. Și în timp ce priveam înspre dealuri, am decis că cel mai bine era să nu spun nimic. Chiar dacă eram pe punctul de a deveni proprietara unei bucăți de pământ din Sicilia, mă aflam totuși departe de casă, și departe de sfera mea de cunoaștere asupra mersului lucrurilor de aici.

Franca, în schimb, era o veritabilă maestră a depășirii tuturor complicațiilor birocratice și a nuanțelor culturale pe care acestea le implicau. Știa când să insiste, când să schimbe subiectul, cum să amâne sau să delege, în ce moment precis să laude, să mintă sau să exagereze, dacă era nevoie, pentru a obține ceea ce trebuia obținut. Cosimo acționa ca un fel de coechipier-bodyguard. Cu ceva ani în urmă, îl văzusem stând chiar în spatele ei, cu mâinile încrucișate, în fața biroului unui funcționar, așteptând parcă să se năpustească cu un „Scusi“ energic, în caz că funcționarul ar fi folosit un ton nepotrivit sau ar fi refuzat ceva în mod nejustificat. Formau împreună un cuplu dinamic, jucând cu rândul rolurile polițistului bun și celui rău, ori de câte ori era necesar.

Saro spunea mereu că sora lui avea o vână discretă, dar aprigă, de încăpățânare. În copilărie, dacă în familie se lua o decizie care ei nu îi convenea, era în stare să-și ferece obloanele și să se pregătească pentru o îndelungată furtună. Putea rezista cu ușurință (și, aparent, fără nici cel mai mic efort) să nu scoată o vorbuliță timp de trei săptămâni în fața oricui din casă. Protestele ei deveniseră colocatare cu drept deplin în acea casă. Grevele acestea ale tăcerii, mai ales împotriva tatălui ei, erau notorii. Saro o dojenise adesea în legătură cu ele, atunci când crescuseră, dar așa cum doar un frate știe s-o facă. Și râseseră împreună de asta, iar ea îi amintise că răspunsul lui la dificultățile din familie fusese plecarea de acasă.

— Ce-ți amintești tu de pe când erai acolo sus, în Florența? întrebase ea.

Bănuiam că în capul ei se spărseseră consecințele acelei plecări, reacțiile celor doi părinți care nu înțelegeau cu ce anume au greșit și de ce era fiul lor atât de al dracului de diferit de ei. Și în timp ce Saro își găsise libertatea în locuri îndepărtate, Franca se înrădăcinase din ce în ce mai adânc aici. Fiica. Cea tăcută. Cea care locuia în același kilometru pătrat în care se născuse. Iar acum stătea în fața mea, rezolvând treburile de familie, ajutând-o încă o dată pe văduva fratelui ei.

Am fost atât de uimită de iubirea neclintită demonstrată prin neașteptatul dar, încât mi-am simțit inima deschizându-se tandră și vulnerabilă, plină de un amestec de recunoștință, stupoare, bucurie, ba chiar și de o ușoară urmă a ceva ce semăna cu vinovăția. Acest din urmă sentiment m-a surprins. Oare merit eu asta? Mintea mi se zbuciumase întreaga noapte. Auzeam din nou și din nou ecoul cuvintelor Nonnei: „Ar fi fost a lui Saro“. Oscilam, într-o stare de tensiune și neliniște, între dorul pe care îl simțeam, dorința de apartenență și conștiința profundă a faptului că trăiam o situație dulce-amară. Iar când m-am simțit epuizată de această încleștare ciudată dintre sentimente și mintea mea agitată, sufletul mi-a înflorit de recunoștință, încă o dată.

Și cu toate astea, întreaga noapte mă gândisem la Franca și la fetele ei. Oare ce părere aveau ele despre faptul că pământul avea să-mi revină mie? Era evident că ea și Nonna discutaseră despre asta, din moment ce fusese desemnată drept intermediar, spre a mă conduce în acea după-amiază la biroul notarului. Prin urmare, presupuneam că era în regulă cu asta. Nu era niciun secret că taxele pe care le impunea Italia cetățenilor care dețineau mai

mult de o proprietate erau paralizante pentru multă lume din Sicilia rurală, unde șomajul tinerilor ajunge și la cincizeci la sută. Moștenirea acelei case ar fi făcut-o pe Franca să aibă două proprietăți. Iar din puținul pe care îl înțelegeam despre fiscalitatea italiană, asta ar fi putut însemna mai mult o povară, decât un dar pentru ea, mai ales că trebuia să-și întrețină și fetele până ajungeau la maturitate din munca ei deja precară. Dacă totul trecea pe numele meu, lucrurile erau mai simple. Taxele ar fi fost minime față de ceea ce plăteam în California. Însă nu o dorință de ocolire a taxelor părea să fie adevăratul motiv al acelui dar. Poate că acesta fusese planul Nonnei de la bun început? Darul de nuntă pe care fiul ei nu-l primise niciodată?

Înainte să plec de acasă, Nonna ieșise în curte să întindă rufele. Lăsase înăuntru, pe masă, o fustă de-a ei neagră, de văduvă, alături de un ac și ață. Avea să o cârpească cât eram eu plecată la notar. Când s-a întors în casă, a șovăit o clipă în prag, după care a spus, ca și cum doar își continua, cu voce tare, un gând mai lung:

— Dacă pământul ăsta nu va fi al tău, atunci nu va fi al nimănui.

— Grazie, am răspuns.

Am simțit cum mi se umplu ochii de lacrimi. Dar ei nu-i plăceau lacrimile iscate încă de dimineață:

— Dacă ne pornim de pe-acum, nici că ne mai oprim. Ziua e lungă.

Apoi și-a pus ochelarii de aproape peste cei de zi cu zi și s-a așezat la masă, să coasă.

În timp ce drumul șerpuit ne ducea, pe Franca, Cosimo și pe mine, printre ferme abandonate și pe lângă puțin folosita gară Cerda, mi-am dat seama că nu îmi sunasem părinții să le dau vestea. Nu îi spusesem nici surorii mele. Totul se petrecuse atât de repede și de neașteptat, încât fusesem copleșită de această întorsătură a lucrurilor. Trebuia să mai treacă un timp până să-mi dau seama cum mă făcea să mă simt, până să am vreo dispoziție de sărbătorit. Deocamdată, era doar o senzație dulce-amară. Saro și cu mine visaserăm adesea la o casă în Sicilia, la țară, în mijlocul unei livezi de măslini. Iar acum, se părea că acest vis era pe cale să se îndeplinească, dar fără el.

Odată cu casa, aveau să vină și niște responsabilități. O să mi-o pot permite pe viitor? Cine mă va ajuta să o întrețin? Voi dori să revin pe aici după ce Zoela va crește? Mi-ar fi fost greu să explic toate astea, dintr-odată, familiei. Totuși știam că pentru ei ideea de proprietate funciară era importantă. Încă din timpurile sclaviei și până la Reconstrucție, proprietatea funciară fusese felul în care familia mea (din ambele părți) își cartografiase progresul, luptase împotriva trecutului și păstrase o strânsă legătură între membrii ei. Acum era rândul meu să păstrez legături, chiar dacă într-un loc neașteptat. Și m-am gândit la ceea ce însemna pământul familiei pentru mine, în timp ce Cosimo încetinise aproape cu totul pe drum, în spatele unui tractor care căra baloturi mari de grâu.

Pe când bunica mea maternă era adolescentă, într-o zonă rurală din East Texas aflată undeva între Piney și Nigton, așezări ale negrilor apărute după Reconstrucție, familia ei a achiziționat câteva sute de acri de teren forestier. L-au cultivat și l-au muncit. Pământul acela a ajuns în proprietatea lor bucățică cu bucățică, prin intermediul mai multor achiziții minore. Se afla într-o zonă joasă și era greu de cultivat, însă avea un preț pe care și-l puteau permite oamenii aceia născuți drept copii de sclavi și lipsiți de orice educație. Albii care se pricepeau la astfel de lucruri s-au orientat către pământurile mai bune de cultivat, din jurul Nigtonului, lăsând astfel o micuță comunitate de negri, precum familia mea, să înceapă să cumpere pe tăcute părți din pământul pe care străbunii lor trăiseră ca sclavi. Își încropiseră o viață într-un teritoriu înconjurat de oamenii Ku Klux Klanului, reușind să supraviețuiască cumva într-un sistem social devotat lui Jim Crow.

Ceea ce conta era că pământul acela era al lor. Și că era suficient pentru a-l cultiva și a crește patru copii, ba chiar și pentru a-l trimite pe unul dintre ei — bunica mea — la colegiu și mai departe, la facultate. Până a ajuns ea să se mărite și să o crească pe mama într-un orășel din apropiere, pământul începuse să fie mai puțin lucrat. Între timp, industria locală a lemnului prosperase, deseori prin revendicarea și naționalizarea unor proprietăți ale negrilor. Ceva mai târziu, zona caselor de vacanță de pe malul lacului Livingston trecuse de la stadiul de simplu plan al dezvoltatorilor imobiliari, la cel de destinație de vacanță la modă printre locuitorii orașului Houston. Dezvoltarea imobiliară a stârnit interesul speculanților, care au apelat

sistematic la escrocherii pentru apune mâna pe terenurile proprietarilor absenți.

În spiritul unei tradiții la fel de americane precum plăcinta cu mere sau sistemul de pile, un moșier local alb, „Dusty“ Collington, și familia lui își însușiseră în mod ilegal pământul multor fermieri negri, cu ajutorul unor acte contrafăcute de către grefierul ținutului. Profitaseră de generația lipsă a descendenților din Nigton, cei care se mutaseră în alte părți ale țării în timpul Marii Migrații, cei care aspiraseră la oportunități mai măreațe.

Între 1960 și 1980, pe când bunica mea se afla la un comitat distanță, Dusty pretinsese că membri ai familiei îi vânduseră acel pământ pe o anumită sumă de bani. Ba chiar avea și „înscrisuri“ doveditoare — un act de vânzare-cumpărare contrafăcut și semnat cu un X. Pretindea că străbunica mea semnase cu acel X, pentru că era analfabetă, atunci când îi vânduse cei aproape 600 de metri pătrați de pământ. Nu știu ce a înfuriat-o mai tare pe bunică-mea: faptul că îi spusese Collington că mama ei ar fi fost analfabetă (deși exista semnătura ei pe alte documente aflate în arhiva grefierului ținutului) sau faptul că acesta sugerase că mama ei ar fi putut vinde pământul familiei fără să-i spună nimic fiicei ei. Atunci când bunica mea a murit, la nouăzeci și șapte de ani, cu un an înainte ca Barack Obama să ajungă președinte și în anul în care Saro a fost prea bolnav pentru a putea să meargă la înmormântarea ei, pământurile familiei se subțiaseră până la mai puțin de 400 de metri pătrați, în ciuda faptului că doar un procent infim din suprafața lui inițială fusese vândut cu adevărat.

Urmărisem de la distanță lupta bunicii mele pentru a-și recupera pământurile și a-l contesta legal pe Dusty, pe când eram la studii în Italia, apoi pe când îmi luasem primul apartament la New York și, mai târziu, după mutarea în Los Angeles. Simțeam cum iau foc de la atâta nedreptate. Adoram mirosul de pin, iar drumurile șerpuite de lut roșu le aveam în sânge. Le cunoșteam la propriu gustul și îl puteam simți în gură. Acel ținut era la fel de real și de viu pentru mine ca și propria-mi piele. Chiar dacă nu-mi dorisem niciodată să fiu la fel de dependentă de el precum înaintașii mei, îl iubeam în felul în care iubești un loc despre care știi, în adâncul sufletului tău, că nu ai cum să renunți vreodată, cu totul, la el.

***

Odată ajunși la notar, mi-am dat seama că rolul meu trebuia să fie cel al soției americane care de-abia dacă înțelege o vorbă, două, în italiană. Trebuia doar să stau cuminte și să aștept ca transferul să fie înfăptuit. Și trebuia să intervin dacă, și numai dacă, ar fi fost nevoie de o demonstrație emoționantă și plină de patos sicilian de modă veche pentru a duce lucrurile la bun sfârșit. Pentru că acesta era unul dintre lucrurile pe care le învățasem despre sicilieni, și anume că ar fi mutat și munții din loc dacă la mijloc ar fi fost suferința doliului, moartea, pierderea. O simțeau ca pe o datorie culturală. Iar asta era ceea ce îi făcea să fie sicilieni, nu italieni.

Interiorul biroului notarial părea a fi opera unui scenograf. Era o încrucișare dintre o bibliotecă à la Harry Potter, plină din podea până în tavan de dosare legate pe care se putea vedea scrisul cu litere aurii în relief, și casa personală a unui aristocrat local îndrăgostit de tapiseriile plușate și draperiile din mătase înflorată, completate de o bordură superioară ornamentată. Când am pătruns în sala de conferință gen salon, am fost invitată să mă așez la o masă mare, de epocă, lăcuită și cu picioare curbate, terminate cu gheare de leu ce strângeau în ele o bilă de lemn. În fața mea au fost așezate o carafă de cristal, plină cu apă, și un pahar pe un suport de dantelă lucrat manual. Prezența apei sugera că urma să petrecem ceva vreme aici. Apoi notarul — un bărbat bronzat de vreo cincizeci de ani, cu părul aranjat în stilul lui George Clooney, un tricou polo de un albastru marin și o pereche de mocasini Gucci în picioare — mi-a pus în față o foaie uriașă, mai mare decât un A4. Hârtia era liniată, plină de un scris de tipar mic, meticulos. Părea să conțină registrul proprietăților funciare, liniile de moștenire, titluri de proprietate care enumerau parcele din locuri pe care le recunoșteam sau nu. Apoi a cerut să vadă pașapoartele noastre, al meu și al lui Saro. Când i le-am înmânat, mi-a prezentat condoleanțe.

După câteva minute, am văzut numele lui Saro scris cu cerneală proaspătă pe ceea ce presupuneam că ar fi certificatul de obârșie al familiei Gullo. Datele legale arătau de parcă fuseseră scrise de mână în secolul al optsprezecelea. Am observat data de naștere a lui Saro, codul numeric personal, locul nașterii, adresa noastră din L.A. Sub ele, am zărit numele meu și al Zoelei,

plus alte câteva date, locații și coordonate legate de dubla cetățenie și de limbă.

Pe acea pagină, existența lui Saro fusese redusă la locurile-cheie și evenimentele majore care-i schițaseră, în mare, drumul în viață: naștere, reședințe, căsătorie, copil, moarte. M-am uitat la cuvintele de pe document, apoi din nou la notar, și am început să plâng. Notarul mi-a dat o batistă, cu degetele lui pătate de tutun, iar eu am semnat în josul paginii.

Când am ieșit din nou pe străzile din Termini Imerese, în toiul haosului de la orele de vârf, m-a lovit o avalanșă de gaze de eșapament de la nenumăratele Vespa, sare de mare, eucalipt și leandru. Am mijit ochii în lumina soarelui de amiază, orbită pentru o clipă. Dețineam o bucată din pământul Siciliei de acum.

Nu aveam o copie după actele întocmite sau o chitanță aferentă tranzacției. Franca avea să se ocupe de toate, inclusiv de celelalte două drumuri până aici, necesare pentru finalizarea transferului proprietății. Eu îmi îndeplinisem partea mea de obligații. Și nu-mi făceam nicio grijă: aveam încredere deplină în Franca. În Sicilia se fac foarte multe în felul acesta. În schimb, eu mă confruntam cu o experiență la limita celor mai nebunești închipuiri pe care mi le puteam face cu privire la ceea ce viața îmi mai putea oferi.

Când ne-am întors de la notar, Nonna făcea caponata. Mirosul de ceapă sotată, amestecat cu o vagă aromă de mentă, îmi era la fel de familiar precum cel al apei sărate pentru paste. Era un fel de mâncare dulce-sărat, cea mai pură și mai concentrată formă a ceea ce înseamnă Sicilia. O singură înghițitură îți spunea întreaga poveste senzorială a insulei: soare, vânt, pământ, mauri, europeni — o fantezie murată în zeama realității. Parfumată și plină de textură, caponata are culoarea tenebrelor și gustul paradisului.

— Cum a fost? m-a întrebat ea punând jos lingura de lemn.

— Păi, cred că a fost bine. Franca s-a ocupat de toate. Știe ea toate amănuntele.

— Bine.

Și s-a întors la gătitul ei.

Am urmărit-o punând laolaltă ingredientele. Vinete, măsline, țelină, morcovi, sos de roșii. Luat individual, fiecare dintre ele este un element obișnuit, de zi cu zi, fără cine știe ce valoare. Împreună, alcătuiesc o bogăție de arome.

— Nonna, ești sigură că nu pot să te ajut și eu la plata taxelor? Știu că a fost costisitor să faci asta.

— Dacă nu-ți permiți un cadou, atunci nu-l oferi, a spus ea.

Iar pentru a sublinia cele spuse, a pus un capac pe oală și a lăsat aromele caponatei să se contopească.

Am mai privit-o o vreme. Nonna părea la fel de înrădăcinată în aceste pământuri precum oricare dintre măslinii străvechi de pe insulă. Mi-am dat seama că stăteam la umbra copacului ei, ale cărui rădăcini erau ancorate în înțelegerea din Lumea Veche a faptului că pentru a putea să merg înainte aveam nevoie de un loc din care să pot privi înapoi. Dăruindu-mi această casă, ne păstra un astfel de loc, mie și nepoatei ei, ne aducea mai aproape, ne păstra masa plină de mâncare. Acest dar era felul ei de a-mi permite să stau la umbra ei până când voi putea să ies din nou la soare.

Ceva mai târziu, în bucătăria Nonnei, căldura soarelui pălind, dar stăruitor, s-a strecurat printre perdelele din dantelă ce separau casa ei de lumea de afară. Chiar și acolo, înăuntru, puteam simți adierea vântului săgetat de dansul jos al vrăbiilor pe stradă. Aveam acum un loc în Sicilia pe care să-l numesc al meu, un loc în care să mă întorc și vara următoare, și în celelalte ce vor urma.

Partea a patra

A TREIA VARĂ

Nun c'è megghiu sarsa di la fami.

(Foamea e cel mai bun sos.)

Proverb sicilian

Fenicul sălbatic

În prima dimineață din a treia vară petrecută în casa familiei lui Saro m-am trezit în zori înfierbântată și încă obosită din cauza diferenței de fus orar, dar cuprinsă de plăcuta toropeală a unei amintiri de mult uitate — prima mea călătorie pe insulă, când eu și Saro nimeriserăm într-o trattoria rurală de pe coasta de nord. O amintire ce putea fi retrăită doar în Sicilia, unde priveliștile, sunetele, mirosurile, toate duceau spre părți din Saro, spre întâmplări și detalii la care părea că nu am acces atunci când eram în Los Angeles. Viața de după pierdere era derutantă. Amintirile se stingeau și apoi înviau pe neașteptate, aproape ca prin magie. Dar în acea dimineață, pe când zăceam în lumina blândă a dimineții într-o stare de semivis, evocând o amintire de odinioară despre fenicul, m-am agățat de magie și m-am ținut bine de ea.

— Hai să intrăm aici, a spus Saro după ce ne petrecuserăm mai toată ziua explorând drumurile secundare și localităţile din jurul hotelului Baia del Capitano.

Am oprit în parcarea cu pietriș de la marginea unui drum cu două benzi, paralel cu autostrada.

— Pare închis.

Eram puțin ursuză, puțin flămândă și foarte nesigură dacă mă aflam cu adevărat în locul potrivit pentru mine.

— Nu e închis, a răspuns el.

— De unde știi? am ripostat eu.

— Pentru că e ora trei. Și uită-te în spatele clădirii. Proprietarii locuiesc aici.

A arătat spre o clădire laterală, cu o frânghie de rufe și mușcate în ghivece de teracotă, care încadrau ușa. Aparent, acelea erau toate indiciile vizuale de care aș fi avut nevoie ca să mă prind că înăuntru se afla un bucătar și că locul nu era închis.

Câteva clipe mai târziu am deschis ușa, iar în spatele ei am găsit un restaurant gol, cu vreo zece mese de patru locuri. Era decorat simplu, cu câte o mică vază pictată manual pe fiecare masă și pereți zugrăviți într-un galben de culoarea soarelui ce apare în frescele tuturor sacristiilor toscane. Din bucătărie se auzeau riffurile de chitară ale lui Pino Daniele. Proprietarul-chef a ieșit afară. Era scund și îndesat, cu un chip care semăna cu atâtea alte chipuri întâlnite prin toate insulele Mediteranei.

— Salve, a spus Saro, salutându-l el primul. Siamo appena arrivati dall'America, possiamo mangiare qualcosa?

„De-abia am venit din America, putem să mâncăm ceva?"

Era primăvară, iar proprietarul ne-a explicat că îl aștepta pe pescarul local să-i aducă un pește-spadă ca să-l pregătească pentru cină.

— Încă nu am deschis, dar dacă tot ați venit tocmai din America, o să vă fac niște paste. Sedetevi.

Ne-am așezat pe scaunele din lemn pe care le-a tras pentru noi de sub masă, înainte de a întoarce două pahare cu fața în sus și a întinde mâna spre barul din spatele lui după un litru de apă minerală Ferrarelle.

— Di dove siete?

De unde eram, ne-a întrebat el în timp ce desfăcea capacul sticlei cu o cheie scoasă din buzunarul de la spate.

— Los Angeles.

— Ei bine, ce ziceți de o farfurie cu fenicul sălbatic? Am în grădina din spate.

— Este exact ce ne trebuie, a răspuns Saro.

A așezat în fața noastră două farfurii. Pe ele am văzut niște verdețuri gătite rapid, sotate în ulei de măsline cu puțină ceapă, sărate și apoi înăbușite într-un sos de roșii. Farfuria fusese presărată, la final, cu ricotta salata rasă.

— Natura siciliană pe o farfurie, a spus Saro răsucind în jurul furculiței mănunchiuri de spaghetti în forma aceea perfectă de butoiaș, gata pentru a fi aruncate în gură. Aceasta este o mâncare de primăvară. Feniculul sălbatic ne face să simțim că suntem în viață, orice ar fi.

În acea dimineață nu-mi doream nimic mai mult decât să știu că era posibil să mă simt din nou în viață, pe deplin vie. Semiviața pe care o duceam de când îl pierdusem pe Saro părea pe punctul de a se schimba. Voiam să-mi amintesc de darurile vieții. Mă durea dorința, mă înfierbânta doar gândul la ceea ce ar fi putut fi.

În liniștea acelei dimineți, am vrut să întind mâna și să-l ating pe Saro, să-i simt curbura spatelui. Pielea lui era de o finețe nerușinată, deborda de senzualitate. Voiam să mă apropii încă un pic, cât să-i sorb respirația. Să-i ridic spatele cămășii și să-i sărut locul meu preferat, pielea dintre omoplați. Spatele lui era o adevărată constelație de alunițe. Voiam să mă scufund în centura lui Orion.

Apoi, mi l-am imaginat trezindu-se.

— E prea devreme, mi-ar fi spus cu o voce încântător de joasă.

Am mai adăugat niște detalii fanteziei mele: un vânzător ambulant în fața ferestrei noastre, care vindea pește-spadă, abia prins, la kilogram; lumina dimineții târzii strecurându-se printre obloane pe pardoseala de marmură a camerei noastre. În fantezia mea era răcoare, dar nu mă puteam păcăli, era clar că imaginea aceea cu noi doi era dintr-o Sicilie de iulie.

— Trebuie să ne trezim, i-aș fi răspuns eu, cu gândul la micul-dejun și la ritualul lui cu brioșe, capuccinno și ziare adevărate, dintre cele cu cerneală. Saro, știi că urăsc vitrinele de patiserie goale.

— Trebuia să-l rogi pe tipul ăla să-ți pună deoparte câteva brioșe.

Saro fusese mereu convins că prietenia cu tipul de la cafeneaua locală era foarte prețioasă.

Am mai zăbovit o vreme în pat, invocându-mi cele mai profunde dorințe. Mi-am imaginat trupul lui rostogolindu-se spre mine. Mirosul lui de sare și pământ, cu o ușoară notă de cardamom. Gândul la micul-dejun s-a retras spre pereții din stuc palid.

— Cum reușești să faci asta? aș fi vrut să-l întreb.

— Să fac ce? m-ar fi întrebat și el.

— Să mă faci să mă gândesc la cină înainte de prima gură de cafea a zilei?

— Amore, tu te-ai gândi la cină și cu, și fără mine. Eu doar îți fac cina mai bună.

Eu aș fi râs, el m-ar fi sărutat. Să facem dragoste în Sicilia fusese pur extaz. Aș fi cerut un bis. Dar m-am trezit la realitate.

***

Când s-a luminat cu totul de ziuă, mi-am zis că venise timpul să mă ridic din pat și să-mi încep al treilea an de dimineți siciliene de iulie ca văduvă a lui Saro. Gândurile însă îmi rămăseseră la vis. Eram mai conștientă ca oricând că nu mai făcusem sex de aproape trei ani. La ultima mea vizită anuală la ginecolog, doctorița îmi spusese în glumă că părțile femeiești s-ar putea să mi se atrofieze din cauza asta. Atât de tare mă tulburase conversația, că am căutat definiția celibatului imediat ce am ajuns în parcare. Celibatul era doar pentru călugărițe, bunici și femei în comă. Bineînțeles că mai cunoșteam femei de vârsta mea care trecuseră prin perioade de celibat. Dar acestea erau urmarea unor relații urâte sau a încercării de a se vindeca de o dependență sexuală. Sinceră să fiu, mă simțeam ca o virgină de patruzeci de ani, cu douăzeci de ani de experiență. Una dintre prietenele mele, care era

căsătorită, îmi sugerase masturbarea. I-am răspuns că era ca și cum i-aș fi spus cuiva care își dorea o masă cu cinci feluri să se mulțumească cu o conservă de carne, luată din kitul pentru cutremur. Desigur, la nevoie era bună și aia, doar că nu putea înlocui niciodată o masă bine echilibrată. După vizita aceea la doctor, am început să fac exerciții Kegel în timp ce stăteam în ambuteiaje sau în fața aragazului, pentru cazul în care mi-aș mai fi pus vreodată la treabă părțile alea femeiești.

Poate că de aceea îmi apăruse Saro în vis, ca să-mi amintească de acele părți din mine cu care pierdusem legătura după moartea lui. Poate că era un fel de invitație de a mă gândi din nou la posibilitatea de a face sex.

Și pe când încă stăteam întinsă acolo, în patul Nonnei, cu Zoela adormită alături, mi-am dat seama că o bună parte din ultimul an al vieții mele mi-o petrecusem încercând permanent să mă împac cu pierderea, să fac mici pași șovăitori înainte. Trecuseră doi ani și nu mai eram chiar atât de dezorientată, dar tristețea încă era prezentă. Și cu toate că mă simțeam ceva mai stabilă în această lume, și mă descurcam mai ușor cu schimbările aduse de pierdere, viața continua să-mi fie deformată în multe dintre locurile nefamiliare. Valurile de durere încă mă copleșeau, doar că acum mă pricepeam mai bine să le depășesc. Reinventarea și reconstruirea nu erau ușor de înfăptuit. Înainte, suferința fusese ca un vârtej care mă înghițea. Acum, simțeam că luptam să mă țin la suprafața apei. Puteam să văd cerul, dar nu aveam nici dorința, nici energia necesare pentru a înota într-o direcție nouă. De-abia învățam să respir din nou.

Știu că oamenii își reconstruiesc tot timpul viețile după un divorț, după pierderea unui loc de muncă, deces sau boală. Suntem sortiți să ne refacem viețile cel puțin o dată sau de două ori cât trăim. Începusem să accept faptul că reconfigurarea unor părți din viața mea, ca mamă singură a unui copil încă îndurerat și ca actriță trecută de patruzeci de ani, avea să necesite mai mult timp. Iar Sicilia chiar asta îmi dădea: timp. Așa că mi-am coborât picioarele de pe pat și le-am așezat pe pardoseala din marmură.

Ziua se întindea în fața mea ca un câmp deschis. Mi-am desfăcut bagajele, în timp ce Zoela a continuat să-și doarmă somnul ei de copil aflat între fusuri orare, limbi și lumi. Apoi am coborât la parter, să-mi beau primul espresso cu Nonna.

Am observat-o cu atenție pentru prima dată de când venisem, cu o zi înainte. Era bine, ceva mai veselă. M-a întâmpinat cu un zâmbet ca pentru un vechi prieten. A pus un coș cu fructe pe masă și a adăugat zahăr direct în moka caffettiera, în timp ce eu așezam ceșcuțele.

N-am apucat să deschid gura, că printre perdelele ușii deschise de la intrare s-a ițit capul Emanuelei.

— Mi' nora è tornata.

„S-a întors nora mea", a spus Nonna, cu un hohot de râs gutural ce putea fi auzit de la două case distanță. Cuvântul sicilian pentru „noră" era nora sau nura, ceea ce mie îmi suna asemănător cu italienescul onore, care înseamnă „onoare". M-a umplut o căldură de nedescris când am auzit-o cum se refera la mine ca la ceva ce o onora.

Nonna și Emanuela au sporovăit puțin despre statuia Fecioarei, aflată la intrarea în sat. Din câte am reușit să înțeleg, aceasta trebuia curățată și împodobită cu flori proaspete. Considerau o lipsă de respect să fie lăsată cu cele din plastic, rămase de peste iarnă.

— Dar mai întâi, ia-ți micul-dejun. Eu mă duc după pâine. Câte să-ți aduc?

— Două, dintre cele lungi.

Nonna i-a dat doi euro din ascunzătoarea ei de sub vaza cu garoafe, așezată lângă o fotografie cu Saro și tatăl lui. Emanuela s-a răsucit pe călcâie și a dispărut pe ușă la fel de repede pe cât intrase.

Am rămas cu Nonna să trecem în revistă amănuntele vieților noastre, cu schimbările petrecute de când stătuserăm ultima oară de vorbă aici: tensiunea ei arterială, grădina mea din L.A., munca. Încă vorbeam săptămânal la telefon, însă acum le puteam discuta pe toate mai pe larg, ceea ce le făcea să pară din nou noutăți. Am implorat-o să-mi raporteze orice bârfă nouă, să mă regaleze cu povești despre politica locală, să-mi spună cine se mai îmbolnăvise sau zăcea la pat. Se simțea bine să-mi povestească despre lumea ei și să afle frânturi dintr-a mea. Amândouă voiam să ne asigurăm una pe cealaltă că eram bine. Ne ajuta să mergem înainte.

— Filmul pe care l-am făcut în Atlanta o să apară în toamnă.

Știam că nu avea să vadă niciodată „Mai tăntălău, mai gogoman“ sau oricare alt film la care lucrasem anul acela. Și, cu siguranță, nici nu avea habar cine era Jim Carrey.

Asculta cu atenție. Pentru ea, munca mea de actriță era ceva magic, de parcă scoteam fiecare rol ca pe un iepure dintr-o pălărie. Rata șomajului din Sicilia era atât de mare, încât ideea că lucram ceva — chiar dacă nu înțelegea prea bine ce făceam, ci doar atât cât să le spună străinilor că „lucrează în domeniul cinematografiei“ — o bucura.

Și-a încrucișat brațele moi și cărnoase pe piept și s-a uitat spre calendarul religios de pe peretele bucătăriei:

— După sănătate, cel mai important lucru în viață este munca. E bine să le ai pe amândouă.

Apoi și-a scos unul dintre pantofii pe care îi purta prin casă, pentru a-i oferi piciorului o mică vacanță de la strânsoarea bretelelor care îi lăsaseră urme.

— Și școala? Ai cu ce să plătești școala Zoelei?

Crezusem că avea să mă întrebe cum se descurca Zoela la școală. Însă ea trecea rapid în revistă chestiunile practice. Ne rămânea suficient timp să discutăm și despre scris, citit și aritmetică.

— Mi arrangio, am zis.

Și chiar acesta era adevărul: mă descurcam. Stabilitatea mea financiară depindea de un flux constant de roluri noi, de veniturile reziduale de la cele vechi și de modesta asigurare de viață a lui Saro, pe care o folosisem pentru cheltuielile mari și neplanificate, pentru inevitabilele perioade de scădere a numărului de angajări la muncă și, în cele din urmă, pentru reducerea datoriei sale medicale. Mergeam pe sârmă, fără nicio îndoială. Dar trecusem și prin perioade mai grele. Încă aveam casa, încă o puteam trimite pe Zoela la aceeași școală. Nu suferiserăm de pe urma pierderilor secundare, așa cum

li se întâmpla atâtor familii de văduvi. Eram recunoscătoare pentru tot ce aveam. Și băteam în lemn.

Apoi am întrebat-o și eu cum se descurca.

— Țin luminile stinse. Refolosesc tot ce pot.

Era adevărat. Pusese doar două becuri în lustra pentru șase, atârnată deasupra patului.

— Trebuie să fac economii pentru vremurile când Franca va avea nevoie de ajutor ca să mă îngrijească.

Era o ființă practică până în măduva oaselor.

Apoi am glumit despre faptul că șederea mea aici, în Sicilia, pe timpul verii, mă ajuta să economisesc banii dați pe vreo tabără și să reduc mult costurile vieții de zi cu zi în Los Angeles. Până să ne ridicăm de pe scaune, căzuserăm de acord să o înscriem pe Zoela în tabăra de câte jumătate de zi din sat. În felul ăsta, putea să socializeze și cu alți copii atunci când nu bătea străzile împreună cu prietena ei cea mai bună, Rosalia. Taxa pentru întreaga lună iulie era de 15 euro, adică 18 dolari. Puteam cheltui mai mult de atât într-o singură după-amiază cu ronțăieli de la Starbucks.

— Aici nu aveți nicio cheltuială. Avem mâncare, avem adăpost, nu ai nevoie de mașină.

A spus-o cu un ton atât de convingător, încât pentru o fracțiune de secundă chiar m-am gândit că aș putea lăsa totul baltă și să vin aici: aș fi făcut homeschooling cu Zoela, m-aș fi îmbrăcat doar într-o rochie de casă și mi-aș fi făcut analizele anuale pe banii guvernului italian.

Apoi m-a întrebat ce planuri aveam pentru următoarele săptămâni ale vizitei noastre.

— Ei bine, la sfârșitul lunii, de ziua mea, vor veni și părinții mei în vizită.

Îi mai spusesem și cu ceva vreme în urmă că era posibil să vină, însă acum era confirmat.

— Bine. Vor ajunge la timp să prindă sărbătoarea satului, a zis ea cu mult entuziasm.

La împlinirea a doi ani de la moartea lui Saro, tatăl meu îi spusese Zoelei că i-ar plăcea să vadă și el Sicilia într-o bună zi. Fusese un moment important, un fel de punct de cotitură emoțională, în special pentru Zoela. Înaintarea în vârstă însemna pentru ea tot mai multă viață trăită fără tatăl ei; cu fiecare an care trecea, își amintea tot mai puțin, iar asta o făcea să sufere. În acea zi, veniseră la noi toți părinții mei și plecaserăm împreună la cimitirul din Los Angeles. Attica citise o poezie pe care o scrisese special pentru această ocazie. Zoela depusese flori și dansase în jurul mormântului, împreună cu verișoara ei. I-am spus să se lase condusă de instinctul ei. Dansul fusese modul ei de a-și elibera energia și de a exterioriza fizic ceea ce nu putea spune în cuvinte. În grupul acesta intim, găsisem oamenii care să ne fie mereu alături, indiferent de trecerea timpului. Am atins cu toții plăcuța comemorativă și ne-am recules în tăcere, iar ceva mai târziu, tata i-a spus Zoelei că va veni să o viziteze acasă la bunica ei. Ea nu-și văzuse niciodată acești bunici în aceeași cameră. Ultima oară când se adunaseră cu toții laolaltă fusese cu doi ani înainte ca Zoela să apară în viețile noastre.

Iar acum, chiar avea să se întâmpla asta. Tata și Aubrey urmau să ajungă în ziua festivalului pentru sfântul patron al satului, de ziua mea.

Nonna nu-i mai văzuse de la călătoria ei la Houston, cu mai mult de zece ani în urmă.

— Am pregătit casa de la marginea satului pentru ei. Tatălui tău încă îi mai plac cârnații?

— Chiar mai mult decât înainte, am glumit eu.

Mi-a spus că aranjase ca părinții mei să locuiască în partea cealaltă a satului, în casa mătușii lui Saro, cea care locuia în Elveția, care venise la nunta noastră și al cărei soț fluturase un șervețel în aer, alături de rudele mele, pe melodia „Natural Woman“ a Arethei Franklin. Între timp, soțul ei decedase, dar nu înainte de a fi construit o casă la Aliminusa, unde își făcuseră planuri să se retragă la pensie. Acum stătea goală la marginea satului, cu excepția celor două dăți pe an când mătușa venea cu trenul pentru

recolta măslinelor, toamna, și pentru Ferragosto, sărbătoarea națională de pe 15 august, când jumătate din Italia se închidea și pleca la mare.

— Sper să nu fie prea modestă pentru ei, dar e răcoroasă și liniștită, a spus ea.

— O să fie perfectă. Și o să le placă la nebunie. Mulțumesc.

Emoționată și mișcată de gândul că familiile noastre urmau să fie din nou împreună, m-am ridicat de la masă și m-am dus sus, să o trezesc pe Zoela. Aveam aproape o lună de dimineți în care să ne bucurăm că eram împreună cu Nonna. Nu voiam să rateze nici măcar una singură.

Procesiunea

În a treia zi a călătoriei noastre, m-am pregătit să mă îndrept spre marginea satului, într-un loc în care il silenzio parla col vento e ti porta ricordi — tăcerea vorbește cu vântul și aduce amintiri. Lângă casa Nonnei, o vrăbiuță bea apă din ghiveciul ciobit de lut în care creștea busuiocul. Negustorul de pește, cu fața lui tăbăcită de soare, a trecut și el prin fața casei cu lancea unui pește-spadă ițindu-se din spatele căruței. Am mai zăbovit puțin la masa din bucătărie.

Nu mai fusesem la cimitir de un an. Iar anul acesta voiam să încep o nouă tradiție: să iau de fiecare dată o piatră cu mine când mă duceam acolo. Dădusem peste o carte la Los Angeles, Word Are Stones: Impressions of Sicily, de Carlo Levi, în care se vorbea despre insulă și despre spiritul neîmblânzit al oamenilor obișnuiți care trăiau pe ea. O găsisem printre cărțile lui Saro din sufragerie. Titlul ei mi-a reamintit de vremurile când Zoela avea doi-trei ani și Saro culegea împreună cu ea, de pe plajă, pietricele. Unele în formă de inimă, dar și una care semăna la formă cu Sicilia. După ce el murise, Zoela continuase să facă singură asta, pe toate plajele pe care fusese. Vara trecută, în Sicilia, găsise o piatră în formă de inimă și scrisese pe ea: „Te iubesc“. Am dus-o la cimitir, din partea ei. Acum voiam să duc o piatră nouă și îmi imaginam că, în timp, avea să se adune o întreagă colecție acolo — cam la fel ca în tradiția evreiască de a duce pietre la mormântul cuiva drag. Eram sigură că aveam să găsesc una pe drumul către marginea orașului.

Am luat-o de la capătul primei străzi din sat și am început să cobor încet pe ulițele șerpuite pietruite. Era duminică, aproape de ora prânzului, o oră nu tocmai potrivită pentru a porni într-un asemenea pelerinaj. Peste tot ferestrele și ușile erau închise etanș, ziduri de apărare împotriva arșiței. Soarele ardea implacabil din înaltul cerului.

În Sicilia, uneori bate un vânt neașteptat, care se năpustește cu uscăciune și hotărâre asupra insulei, aducând cu el aer din munții nordului Africii. Se

numește scirocco. Și cu toate că trecusem prin două veri cu scirocco, în acea zi era diferit. Era mai blând și aproape că nu aducea praf cu el. Mașinile nu erau acoperite cu nisip, iar recoltele nu păreau a fi în pericol în fața rafalelor sale, care de obicei duceau semințele la kilometri întregi depărtare.

De-a lungul străzilor se înșirau, practic unul lângă altul, grajduri vechi de sute de ani, structuri din piatră care, odată cu trecerea timpului, se transformaseră în case modeste, împodobite cu stucatură. Între zidurile lor groase se aflau încăperi în care se născuseră multe generații ale actualelor familii. Mi-am continuat coborârea, trecând pe lângă depozitul abandonat de grâne în care făcuse Saro școala primară. Apoi pe lângă fântâni comunale acum defuncte, de unde bunicile sale își luau apa pentru spălatul rufelor, pentru gătit și pentru îmbăierea soților după o zi întreagă de muncă la câmp. Am trecut prin piața publică, unde fusese trimisă la uscat pasta de tomate. La fiecare pas, trecutul și prezentul se despărțeau cu ușurință pentru a se uni, apoi, din nou. Aerul cald mirosea a iasomie și eucalipt.

Am trecut pe lângă treptele bisericii. I-am salutat pe rând pe măcelar, pe brutar și pe producătorul de brânză. Am trecut pe lângă un catâr priponit de un copac, care își tocea copitele lângă un palmier pitic, în timp ce alunga mușteleu cu coada. Pe măsură ce coboram, satul a început să se retragă, iar în față au prins să se deschidă câmpurile, care se întindeau până-n valea îndepărtată. Am privit rețeaua bizantină de fâșii de terenuri agricole moștenite de secole, ce trebuiau muncite din greu din cauza solului impermeabil. Și totuși pretutindeni pământul rodea fenicul sălbatic, migdalele cădeau din copaci, iar caperele creșteau nestingherite pe sub pietroaie. Aceștia erau tovarășii mei de pelerinaj: feniculul și uscatul vânt nord-african.

Am deschis fără efort poarta de fier a cimitirului. La fel de ușor ca și cum aș fi luat o carte în mână. De parcă venisem aici să citesc, din nou și din nou, rândurile unde povestea mea cea veche se sfârșise și începuse una nouă, total impredictibilă.

Dincolo de poartă, soarele era ascuns în spatele zidurilor și aerul era ceva mai răcoros. Am mers prin umbra coridoarelor cu pereți de marmură ce îmblânzeau vânturile venite dinspre mare. Pentru o clipă, vara aproape că dispăruse. Putea fi toamnă, sau putea fi primăvară aici. Această intrare în

cimitir era un loc lipsit de anotimpuri. Singurul lucru cert era că la cimitir eram soția, văduva, iubita care adusese cenușa soțului ei cale de jumătate de lume, pentru că asta îi ceruse el.

Am zâmbit în timp ce mă îndepărtam de poartă, întrebându-mă dacă vreo parte din soțul acesta poet-chef, care încă mai făcea dragoste cu mine în somn, prevăzuse acest moment. Dacă își imaginase că într-o bună zi aveam să pășesc, parfumată de vara siciliană, pe pământul pietros al obârșiei lui, în căutarea acestui loc de la marginea satului său. I-am auzit în minte râsul ager. Știuse. Voise să fac exact ceea ce făceam acum. Voise să stau printre blocurile acestea de marmură netezite de timp și să-l regăsesc aici, la poalele unui sat aflat la poalele munților. Voise să-l găsesc pe o insulă în mijlocul Mediteranei.

Am ajuns în fața mormântului și primul lucru pe care l-am făcut a fost să mut scara robustă, dar măcinată de vreme, în locul potrivit pe zidul cu urna. La ora aceea nu era nimeni primprejur să mă ajute. Era duminică, aproape de prânz. Orice om al locului te-ar fi putut informa că era cel mai prost ales moment al zilei pentru a pleca în căutare de amintiri. Amiaza, într-o zi de iulie în Sicilia, nu face decât să intensifice totul. Alte femei, văduve mai înțelepte decât mine, se aflau în cu totul altă parte. Erau lângă aragaz, punând la punct ultimele detalii ale unui prânz cu vinete și dovlecei proaspăt culeși din grădină. Puseseră masa și tăiaseră pâinea. Dar eu nu găteam în Sicilia. Așa că am continuat să mișc încet scara cea grea, târându-i mai întâi o parte, pe diagonală, pe ciment, apoi pe cealaltă, până când am ajuns să o sprijin de perete exact în dreptul numelui lui Saro.

Când am pus piciorul pe prima treaptă, mi s-a părut instabilă, ca de obicei. M-am uitat în jos și am văzut că unele dintre cuiele care prindeau scândurile erau mai slăbite. Dar știam și că n-o să tremur eu de teama câtorva cuie slăbite.

Ajunsă sus, am zărit piatra cu scrisul Zoelei pe bordură. M-am uitat apoi drept în ochii lui Saro din fotografia de pe piatra funerară, așezată alături de cea a tatălui său. Expresia de pe chipul acestuia, surprinsă în ea pentru eternitate, mi-a amintit de una dintre vizitele noastre dintr-o primăvară, din primii ani de după împăcare.

Tatăl lui Saro tocmai se întorsese de la munca din câmp și îmi întinsese o funie mare de usturoi — un dar.

— Puoi fare una foto.

Să fac o fotografie. Îi plăcea când îi făceam fotografii lui sau roadelor trudei sale. Așa că ne-am dus în mijlocul străzii pietruite, Via Gramsci. Nora afro-americană, educată și urbană, făcându-i o poză socrului ei cultivator de usturoi, un bărbat care își cosea banii în betelia pantalonilor ca să-i poată simți acolo, pe piele, în timp ce muncea pământul. În fotografie, ține strâns în mâna artritică, ce poartă urmele trecerii timpului, un cuțit de bucătărie îndreptat către mijlocul funiei de usturoi. Ca și cum ar fi putut s-o spintece în două sau s-o lase întreagă. Doar el hotăra.

Înrămasem acea fotografie acasă, la Los Angeles. În ultimele lui săptămâni de viață, Saro mă rugase să o aduc jos și să o pun pe masa de la intrarea în hol. Se spune că atunci când ești pe moarte începi să vorbești despre persoanele iubite care au murit, să-ți amintești de ele, ba chiar să ceri să le vezi. La vremea respectivă nu știam asta, dar acum, imediat ce am văzut fotografia tatălui său, la asta m-am gândit.

I-am șoptit un mesaj de dragoste pietrei pe care o găsisem și am așezat-o și pe ea pe bordură. Nu era remarcabilă în niciun fel, doar o piatră banală, plată și gri. Pe insulă se găseau pietre de un galben antic, bucăți de lavă neagră și chiar agate roșii, însă auzisem că pietrele gri erau numite aici „perlele Siciliei“. În cele din urmă am coborât din nou pe pământ, simțind că se făcuse timpul să pornesc spre casă pentru prânz. Eram sigură că Zoela se trezise între timp. Iar Nonna probabil că își tot scotea capul pe ușă, așteptând să mă vadă în capul străzii, ca să știe când să arunce pastele în apa care clocotea.

M-am îndepărtat de zid, am închis ochii și m-am întors să o iau spre casă. Nu am pus scara la loc. Era un semn că venise cineva la mortul acela.

***

A doua zi dimineață, le-am găsit pe Nonna, Emanuela, Benedetta și Crocetta așezate în jurul mesei din bucătărie, șușotind într-o siciliană stufoasă. Chipurile le erau triste. Nonna folosea pe post de evantai un pliant publicitar primit cu poșta de dimineață. O fată din sat, de doar șaptesprezece ani, murise.

Din ce am reușit să prind, boala fetei se declanșase subit, pe la mijlocul iernii. Doctorii din Cefalù și-au dat seama imediat că problema îi depășea, așa că a fost transferată la Roma. Părinții ei locuiseră la ușa camerei de spital în ultimele sale luni. Călugărițele de la o biserică din vecinătate îi hrăniseră la cantina mănăstirii. Medici din toată lumea veniseră să o vadă, deoarece se pare că erau doar treisprezece oameni cu aceleași simptome pe întreaga planetă. O boală rară, ciudată, misterioasă și fără nume.

Luni de zile îi ținuse preotul la curent pe localnici cu situația fetei, la slujbele duminicale, cerându-le să se roage pentru ea și familia ei. Acum, sosise vestea că trecuse dincolo. Un giulgiu de tristețe se așternuse peste sat. Tuturor le părea rău după ea, „atât de tânără“. Bărbați în toată firea plângeau deschis la auzul numelui ei. La chioșcul de ziare și tutun, la bar, în piața centrală, printre încărcatele rafturi cu arhive de la primărie, moartea ei era singura conversație din sat. Tragedia era cumva amplificată și de caracterul misterios al celor petrecute, de imposibilitatea de a numi măcar boala ucigașă.

— Săraca familie, biata maică-sa, care nu s-a dezlipit nicio clipă de patul ei..., a spus Benedetta.

— Suferința de a nu ști, a spus Emanuela.

— Trei copii s-au născut și treizeci persoane au murit anul trecut, a adăugat Benedetta.

Acestea erau faptele genealogice ale Aliminusei.

— S-a inversat balanța. Cine știe ce o să se aleagă de noi... Cum am găsit lumea asta și cum o lăsăm la plecare, a spus și Nonna, conform unei zicale

vechi de când se știau.

Apoi au lăsat tăcerea să cadă peste ele, meditând, probabil, la pierderea unei vieți fragede.

Și gândurile mele s-au dus către familia fetei. Știam cum este să lupți cu dușmani rari și invizibili. M-am gândit la faptul că după zece ani de îngrijire ar fi trebuit să fiu pregătită pentru ce avea să vină. Spectrul bolii lui Saro plutise tot timpul deasupra mea, dar nu fusesem niciodată cu adevărat pregătită să mă lupt cu toate capriciile ei. Cancerul se reinventa constant, iar o criză acută era mereu aproape, la fel ca aerul pe care îl respiram. Văzusem o dimineață de duminică liniștită, cu ceai și croasante proaspăt coapte la micul-dejun, transformându-se într-un haos absolut din cauza unei interacțiuni adverse între medicamente și sfârșindu-se cu o excursie la Urgențe. Îl văzusem ridicându-se de la masa de seară, spunând că nu se simțea prea bine, doar ca să leșine în baie câteva clipe mai târziu, lovindu-se cu capul de chiuvetă, în cădere. Îi văzusem stările de spirit schimbându-se brusc și ciocnindu-se într-un spectacol maniacal, transformându-se în doar câteva secunde în îmbufnare sau furie. Ne-am organizat viețile în jurul acelui mecanism capricios cunoscut drept sistemul lui imunitar. Sub asalt, își putea face o apariție dramatică într-o săptămână, pentru ca în următoarea să se retragă fără niciun avertisment. Îl văzusem rupându-și un dinte pe când mânca, într-o zi, o baghetă cu dinții lui casanți și fragili din cauza radioterapiei. Erau genul de lucruri pentru care nu puteam fi niciodată cu adevărat pregătită.

— Trebuie să ducem flori proaspete la cimitir. Procesiunea e mâine, mi-a spus Nonna.

— Sigur, o să le duc eu, am răspuns cuprinsă brusc de o senzație de leșin.

Poate că era din cauza căldurii, a vânturilor uscate dinspre munți, poate că era emoția. Participasem la multe evenimente în Aliminusa — sărbători, nunți, alegeri belicoase —, dar niciodată la o naștere și niciodată la o înmormântare completă. Era o altă premieră importantă.

A doua zi, după ce am lăsat florile proaspete la mormântul lui Saro, am luat-o înapoi spre casă pe drumul uitat, cel folosit cu multă vreme în urmă de

catâri. Eram perfect conștientă că mă aflam pe un drum despre care sicilienii obișnuiau să spună că făcea din cineva un'anima persa — un suflet pierdut. Dar era exact ce îmi doream. Chiar nu voiam să văd pe nimeni, voiam să fiu singură cu vântul. Însă când m-am apropiat de ultima fântână funcțională rămasă în sat, cea care se găsea lângă treptele lărgite, cu o sută de ani în urmă, pentru deplasarea cu catârii și căruța, mi-am ridicat privirea și am văzut că începuse procesiunea pentru înmormântarea fetei. Cortegiul funerar tocmai pornise către biserică, de la statuia sfintei ocrotitoare a satului, Sant'Anna, cea care îi întâmpină pe vizitatori la marginea satului. Ceasul a bătut de ora unsprezece, iar vântul și-a mai trimis o rafală înspre sat.

Mi-am continuat urcușul lent peste trepte, dar pe la jumătatea drumului am hotărât să mă sprijin de perete pentru puțină umbră și răgaz. Nu eram îmbrăcată potrivit pentru a mă apropia mai mult. Cu pantalonii mei roșii și bluza înflorată, nu eram îndoliata nimănui.

Am urmărit trecerea sicriului subțirel, purtat pe umerii a șase dintre colegii ei de clasă, adolescenți cu coșuri pe față, gel în păr și telefoane mobile în buzunarele de la spate ale pantalonilor. Padre Francesco, în robă albă, mergea înaintea sicriului; părinții fetei, distruși, dar reușind să se țină, cumva, pe picioare, mergeau în urma lui. În spatele lor venea o mulțime de săteni, fiecare cu câte un trandafir alb în mână. Femeile mai în vârstă se jeluiau în aerul înțepător și agitat al verii, impregnat cu miros de tămâie.

Când și ultimii participanți la alai au trecut de locul în care mă oprisem, m-am dezlipit de zid și am urcat treptele rămase până în strada principală. Câteva femei mai în vârstă, dintre cele în rochii negre și ciorapi ortopedici, se retrăgeau din spatele ferestrelor, locurile lor predilecte de observație. Știau cum urma să se desfășoare restul și, probabil, se întorceau la scaunele lor de paie ca să se roage în continuare.

Când am ajuns acasă, Nonna era deja așezată la masă. Avea și ea lacrimi în ochi. Urmărise scena din ușa casei.

Văzând-o, m-am simțit deodată slăbită. Probabil că și-a dat seama după fața mea, pentru că a tras imediat un scaun și mi-a făcut semn să mă așez lângă ea. Ceea ce am și făcut.

Doliul în Sicilia nu este o experiență individuală, ci una a comunității, în care oamenii sunt chemați să asiste și să se sprijine unii pe alții. La fel cum unele populații africane folosesc tobele ca mijloc activ de a face față durerii — ritmul fiind bătut continuu, fie zi, fie noapte, la nesfârșit, pentru a reaminti în mod constant comunității pierderea suferită —, în Sicilia se spune, iar și iar, povestea celui decedat. Eram pregătit deci să stau și să ascult povestirile Nonnei.

Însă am rămas așa, în tăcere, o bună bucată de timp. Nu părea să fie nimic de adăugat în acele momente.

Apoi, m-a întrebat:

— Ai dus florile?

— Da, apoi m-am întors pe drumul lung.

— Nimic nu poate fi mai lung decât drumul pe care îl fac părinții ei astăzi.

— Știu.

Vântul umfla perdelele de la intrare.

— Iar vântul ăsta îi va slăbi încă și mai mult.

După masă, Nonna ne-a trimis și pe mine, și pe Zoela, să tragem un pui de somn la etaj.

— Duceți-vă să vă odihniți. Prea mult soare și prea multă moarte pentru o singură zi.

***

Soarele și vântul s-au potolit pe măsură ce amiaza făcea loc înserării. Zoela și Rosalia erau ocupate cu joaca și prietenia, făcând „baloane“ cu apă din

pungi de plastic și aruncându-le în sus și-n jos pe Via Gramsci. M-am dus să cumpăr pâine și am trecut pe lângă edicola, chioșcul de ziare care vindea și pixuri, jucării, baterii sau cremă de protecție solară, apoi m-am oprit la magazinul de brânzeturi, să fac o comandă de ricotta salata. Voiam să o comand cât mai repede, pentru că știam că avea nevoie de timp să se matureze, cât stăteam acolo, ca să o pot lua cu mine acasă la L.A. Pe drumul de întoarcere, m-am întâlnit cu o bătrână cu ochi albaștri pătrunzători și cu degetele de la picioare strâmbe în niște sandale ortopedice. Era o vară mai îndepărtată de-ale Nonnei, o vorbăreață foarte sociabilă. N-am reușit să-mi aduc aminte numele ei, care-mi stătea pe limbă, așa că i-am spus pur și simplu „Zia“, ceea ce a făcut-o să zâmbească.

După ce mi-a înșirat toate bolile de care suferea și s-a plâns de creșterea cu zece la sută a prețului pâinii, m-a întrebat ce mai făcea familia mea din State. I-am spus că ai mei aveau să vină în vizită aici, pentru sărbătoarea de Sant'Anna. Și-a împreunat palmele la nivelul pieptului, în semn de plăcere și de surpriză. Apoi mi-a luat fața în palme:

— Legătura pe care o creezi tu aici este ca o floare. Are nevoie de pământ și de soare, lucruri ce ne sunt date din plin de bunul Dumnezeu. Însă voi trebuie să udați floarea asta să crească. Fără apă, orice relație rămâne mică. Nu se poate deschide și, până la urmă, va muri.

Și-a luat rămas-bun sărutându-mă pe ambii obraji. Apoi și-a continuat drumul pe strada pietruită, înspre casa ei.

Zia vorbise despre familie, Zoela, legături și hrănirea relațiilor dintre oameni. Însă eu îndrăznisem să citesc și altceva în spatele cuvintelor ei. Oare viața mea nu era și ea o floare pe care trebuia s-o hrănesc și s-o îngrijesc mereu? Sicilia era și apa, și soarele care mă întăriseră spre a fi mai puternică în viața de după pierdere. Și poate că și piatra pe care o lăsasem la cimitir, în semn de aducere-aminte, avea un înțeles suplimentar: poate că era un simbol al durabilității eterne a iubirii lui Saro. Dragostea, viața, boala și moartea lui mă învățaseră foarte multe, însă cea care fusese salvarea mea în toată suferința aceea fusese temelia trainică, suportul și baza construite de iubirea sa.

Mi-am continuat drumul către casă de-a lungul zidurilor de piatră de pe marginea străzii. Și atunci, acolo, am hotărât să-mi trimit visul în mortarul și în crăpăturile acelor ziduri, în jurnalul de piatră care era vara mea în Sicilia. Voi folosi dragostea acestor locuri pentru a mă întări. Aceasta este moștenirea mea de piatră, darul vieții lui Saro.

Sosul

Zilele în Aliminusa se scurgeau în ritmul lor grațios și repetitiv, iar în a doua săptămână acolo Zoela și cu mine deja ne potriviserăm pasul cu ele. În fiecare dimineață, după ce își devora laptele cald și doi pumni de fursecuri, Zoela o ștergea pe stradă.

— Fii atentă la mașini, în piață! Și nu vă duceți mai departe de podul de la marginea satului! îi aminteam eu mereu.

Îi dădeam un pupic la plecare și eram sigură că avea să se întoarcă la prânz, să mănânce porții zdravene de măsline, paste cu fasole verde proaspătă, brânză și pâine. Apoi, după siestă, o întindea din nou.

Între timp, taică-meu mă tot suna să mă țină la curent cu pregătirile pentru sosirea lor. Aveam conversații de genul:

— Wi-Fi?

— Nu.

— Filtru de cafea?

— Tati, adu nes.

— Închiriem o mașină.

— Ah, nu, nu închiriați nicio mașină. Vin să vă iau.

— Tembi, am condus prin toată Europa și prin East Texas. Chiar cred că pot face asta.

Tatăl meu avea un entuziasm aproape evanghelic pentru călătoriile cu mașina.

Aici a intervenit Aubrey și și-au început eternele înțepături:

— Ai de gând să conduci, nu? În Sicilia? Ai de gând să o faci în același stil în care vorbești portugheza?

— Nu, asta e pe bune. Pot să mă descurc pe drumurile din Sicilia. Portugheza mea e doar de fațadă.

Obișnuiam să glumim în familie despre faptul că tata se lăuda că știe trei limbi străine: portugheza, swahili și „East Texas“. Pretindea că învățase portugheza în Mozambic, Angola și Guinea-Bissau, în timpul călătoriilor alături de Stokely Carmichael. Swahili învățase în Tanzania, pe când îi ajuta pe luptătorii pentru libertate, în 1974. Iar „East Texas“, în timp ce culegea bumbac pe terenul de lângă ferma bunicilor săi. Toată lumea din familie era de acord că, în cel mai bun caz, putea să măcelărească cel mult câte cinci cuvinte în fiecare limbă. Cu excepția „East Texas“. În această limbă era absolut fluent.

— Tati, m-aș simți mult mai bine dacă ți-ai găsi un șofer la aeroport. Este foarte dificil de condus prin Sicilia. Nu e o țară gândită pentru turiști sau pentru non-sicilieni. Lasă-mă să vorbesc cu agentul tău de turism.

— Da, Gene, chiar te rog. Hai să ne simplificăm viața, a spus Aubrey, care era yin-ul cel sensibil, opus aventurosului său yang. De fapt, Tembi, a continuat ea, noi te sunaserăm să te întrebăm ce să le aducem Nonnei, Francăi și lui Cosimo.

Oferirea de cadouri era punctul forte al lui Aubrey. Într-o altă viață, ar fi putut să înceapă o afacere cumpărând cadouri incredibil de inspirate pentru oamenii dragi din viețile celorlalți. Avea o abilitate rară, ca și cum ar fi fost capabilă să cânte mai mult de cinci octave sau să jongleze cu flăcări în timp ce mergea pe picioroange. Era o abilitate care mie îmi lipsea. Aubrey voia ca familia mea din Sicilia să știe cât de mult îl iubise pe Saro familia din Texas și cât de mult le aprecia ospitalitatea. Am trecut în revistă câteva opțiuni posibile pentru nepoatele și pentru cumnații mei. Apoi am ajuns la Nonna.

— Adu-i ceva pentru casă. Ceva care să onoreze amintirea fiului ei. E tot ce-și dorește. Și poate un batic negru.

Era vag și mă simțeam jenată de faptul că încă nu-mi puteam da seama ce ar fi trebuit să-i aducă femeii care era acum ca o altă mamă pentru mine.

Tatăl meu s-a băgat din nou în conversație:

— O să ajungem în dimineața zilei tale de naștere. Tu cum vrei să sărbătorești?

— Ah, tata... Nu știu.

Și chiar nu știam. Nu era doar ziua mea, era și aniversarea. Două evenimente de viață legate pentru totdeauna. Acum, la nouăsprezece ani după nunta din Florența, părinții mei și familia lui Saro urmau să fie împreună la aniversarea zilei în care o lume întreagă de diferențe și neîncredere îi ținuse despărțiți. Acum, aveau să fie împreună exact fără persoana pentru care acest „împreună“ al lor, mai ales în Sicilia, ar fi însemnat atât de mult.

***

Vara era anotimpul în care se făceau sosurile. Aerul mirosea a fum de lemn și a sos de roșii. Peste tot prin sat, sticle goale de apă minerală, de un verde închis, și din cele maro, de bere, se uscau pe rafturi și în lădițe pe trotuare, în fața caselor și a i magazzini, adică a beciurilor și garajelor care erau folosite deopotrivă pentru adăpostirea tractoarelor, a utilajelor agricole și a cazanelor pentru tradiționala preparare a sosului de roșii. Roșiile erau vedetele sezonului — roșiile prunișoară San Marzano, de un roșu închis, care ajungeau de pe câmpuri direct în sos, așa cum se făcea de generații întregi. Toate spațiile de depozitare din sat, toate beciurile aveau să fie pline în curând de suficiente sticle umplute cu sos de roșii cât să le ajungă toată iarna locuitorilor. Sicilienilor le plăcea să spună că „nu e bucurie mai mare

decât să poți deschide o sticlă în miez de iarnă și să faci paste care au același gust ca în toiul verii“.

Nonna nu mai făcuse sos în ultimii șase ani, de când murise Giuseppe. Cazanul ei din cupru, vechi de o sută de ani, zăcea învelit în pături de lână alături de uneltele lui Giuseppe pentru tăiat anghinarea și împletit usturoiul, în spațiul acela asemănător cu un pod dintre acoperișul acoperit cu țiglă și al doilea nivel al casei. Lăsase făcutul sosului în grija Francăi și a lui Cosimo. În fiecare an, îi făceau și ei suficient: treizeci-patruzeci de sticle de un litru. În vara aceea, însă, slujba lui Cosimo nu-i permitea să facă sosul în următoarele două săptămâni, după care eu plecam înapoi la Los Angeles. Dar aveau să facă verișoarele ei de pe Via Gramsci, chiar în acea după-amiază.

La micul-dejun, Nonna a avut grijă ca Zoela să nu-și arunce sticlușele de suc de pere sau piersici. Voia să le spele, să le fiarbă și să le pună deoparte.

— Le putem folosi pentru sos. O să aibă loc de minune în valiza ta. Și sunt perfecte pentru o masă în doi. Când te întorci de la muncă, doar deschizi o sticlă, iar Zoela are masa asigurată. O să fac și pentru mine așa. De când sunt singură, sticle mici sunt tot ce am nevoie.

Apoi a adăugat:

— Dacă ești curioasă să vezi cum se face, du-te la Nunzia ceva mai încolo. Ia-o și pe Zoela.

Am bănuit că Nonnei i-ar fi plăcut ca Zoela să petreacă puțin timp cu altă verișoară de-ale ei, care locuia pe strada principală a satului. Trei generații și două ramuri ale familiei Lupo aveau să se apuce de lucru: aprindeau focul din lemnele culese de pe câmp, descojeau roșiile, le sărau, tăiau ceapa, pregăteau busuiocul, operau cazanul, apoi îmbuteliau și puneau la păstrare. Procesul dura mai multe zile: trei pentru pregătire (curățarea și sterilizarea sticlelor, culesul roșiilor), o zi lungă pentru prepararea sosului, apoi încă o zi, sau chiar două, pentru răcirea lui. Spre deosebire de alte familii din sat, care începeau lucrul la două noaptea și terminau până la zece dimineața, familia Lupo își prepara sosul după-masa târziu și noaptea, pentru că beciul lor dădea spre sud-vest, pe un deal. Mulțumită acelei orientări, erau scutiți

de căldura insuportabilă a după-amiezii, și chiar beneficiau de un curent răcoros atunci când deschideau toate geamurile.

Partea cu „Ia-o și pe Zoela“ din planul Nonnei era dificilă. Să o smulg de lângă Rosalia cerea un efort uriaș. În general, copiilor din sat nu le plăcea să facă sos. Și nu-l făceau cu nicio altă familie în afară de a lor. Făcutul sosului era o tradiție de familie, care presupunea riscurile ei. Era o muncă incredibil de intensă, iar copiilor nu li se permitea, de obicei, să stea în preajma cazanelor. Plus că oboseau repede și începeau să se plângă. Acesta era un alt motiv pentru care familiile preferau să facă sosul noaptea, când copiii dormeau.

După ce-am spălat sticlele mici de suc, am scos capul pe ușă, să vorbesc cu Zoela și Rosalia.

— Ro-zaa, am strigat-o eu așa cum auzisem că o fac vecinele de pe stradă. Ceva mai încolo o să mă duc cu Zoela acasă la Nunzia, să facem sos. Vrei să vii și tu?

Fetițele stăteau pe banca din fața casei Nonnei și își omorau vremea făcând filme pe iPad-ul Zoelei. Ultimul dintre ele avea ca subiect sicriele depozitate lângă casa Nonnei.

— Nu pot. Am oră de clarinet.

— Așa este.

În ultimul an, progresase până la a obține un loc în fanfara satului. Acum, că se apropia sărbătoarea Sfintei Ana, trebuia să repete în fiecare după-amiază.

— De-abia aștept să te aud cântând.

Mă bucuram în secret, pentru că asta însemna să întâmpin mai puțină rezistență din partea Zoelei. Chiar voiam ca ea să vadă de unde venea sosul de roșii zilnic, care îi plăcea atât de mult când mânca la Nonna. Și voiam să-mi încerc și eu mâna la această cea mai veche tradiție din sat. Ar fi fost o încununare perfectă a verii.

Timpul se scurgea cu graba unui melc. După prânz voiam să mă odihnesc un pic, să citesc. Apoi îmi pusesem în plan să mă duc să adun muguri de capere din tufele crescute în crăpăturile din capătul străzii Gramsci. Gianna, care locuia în casa de lângă invadatoarea plantă, îmi spusese unde puteam găsi așa ceva. Nu văzusem niciodată cum cresc caperele. Ea îmi explicase că sunt ani în care vântul aduce cu el semințele și le depune între pietrele din pavaj. Plănuisem să culeg măcar vreo două căni pline și să le las să se usuce la soare, lângă roșii, în fața casei. Și să le iau cu mine la L.A. când va veni vremea să-mi fac bagajele.

Însă, nu mult după prânz, a sunat telefonul.

A răspuns Nonna, enervată că fusese trezită din somn. Am auzit-o rostind un Pronto tăios, tocmai de la etaj. După câteva clipe, a strigat către mine:

— Pigghia u telefono.

Îmi spunea, în siciliană, să vin la telefon. Nu în italiană. Părea să fie ceva urgent.

Avusese loc un accident de mașină, pe o stradă mai încolo. Nu fusese nimeni rănit, însă unul dintre șoferi era un turist englez care nu vorbea italiana, iar eu eram singura persoană din sat care vorbea engleza. Sunase un vecin, să mă cheme să vorbesc cu englezul și să detensionez puțin situația.

Când am ajuns, am găsit la fața locului un bărbat de vreo patruzeci și ceva de ani, în blugi strâmți și o cămașă albă, de in. A părut șocat să mă vadă apărând din spatele ușii de lemn a pasajului dintre cele două străzi. Stătea în mijlocul drumului, vizibil agitat și înconjurat de sicilieni. Se pregătea de-un scandal public.

Am făcut repede un schimb de amabilități, așa cum fac oamenii care vorbesc aceeași limbă într-o țară străină. Era producător muzical și se afla în Sicilia în vacanță cu tânăra lui familie. Închiriaseră o fermă din apropiere. Veniseră în sat să caute pâine, dar descoperiseră că totul era închis. Loviseră mașina unui bărbat pe care aveam să descopăr imediat că îl cunoșteam: era Calogero, fermierul amabil cu râsul lui din tot sufletul, care îmi dădea în fiecare an linte de pe pământul lui ca să o iau cu mine la Los Angeles.

Imediat ce m-a văzut, Calogero a sărit pe mine cu:

— Parla con quello!

Să vorbesc cu ăla.

Apoi și-a ridicat brațele în aer ca orice sicilian care dorește să-și exprime frustrarea, resemnarea și indignarea crescândă, un gest care mi-a spus tot ce aveam nevoie să știu.

Înainte să apuc să traduc ceva, s-a grăbit și englezul să se apere. Era ferm convins că vina fusese a lui Calogero. O singură privire la starea break-ului său Audi era suficientă ca să-i cam dau dreptate. Cel mai probabil, Calogero ieșise cu spatele din curtea lui, fără să se asigure. Era o stradă foarte puțin circulată. Englezul cred că nu se așteptase să iasă vreo mașină de pe potecuțele acelea din fața caselor.

L-am întrebat pe englez dacă puteam să vorbim puțin în particular, departe de mulțimea în creștere.

— Bărbatul pe care îl acuzi că ți-a lovit mașina este vărul primarului, i-am spus.

Mi se părea că aceasta era cea mai relevantă informație pe care trebuia să i-o aduc la cunoștință.

M-a privit confuz și iritat, de parcă mi-ar fi spus: „Și ce dracu' are de-a face vărul primarului cu treaba asta?"

Însă eu gândeam ca o siciliană acum, adică luam în considerare ierarhia socială a unei anumite situații înaintea faptelor.

— Ai luat și asigurare când ai închiriat mașina? l-am întrebat.

— Nu. Nu m-am gândit că mi-ar trebui. Vreau doar să-l conving să semneze formularul din torpedou și să spună că el m-a lovit.

Era cald afară, în toiul intervalului de siestă. Scena a devenit mai zgomotoasă, iar grămada din fața casei tot mai numeroasă. Toți păreau

nerăbdători să-mi povestească ce văzuseră.

— Hai să intrăm, am spus eu deschizând ușa casei.

În micuța și imaculata bucătărie a lui Calogero se adunaseră trei generații din filiera mea furnizoare de linte, ca să depună mărturie pentru nevinovăția rudei lor. Ne-am așezat la masa de patru locuri, acoperită cu mușama. Unii au rămas în picioare, în spatele nostru. Din tavan atârna o lustră tradițională siciliană din ceramică, pictată cu mauri și viță-de-vie. Pe un alt scaun era așezată o lădiță cu roșii, probabil în așteptarea obștescului sfârșit prin fierbere.

Am făcut un du-te-vino între engleză și italiană, traducând simultan limbă și cultură locală pentru un englez care își dădea seama deodată că sorții erau împotriva lui. În Sicilia, vina e ceva relativ. Faptele depind de viziunea ta asupra întâmplărilor lumii. A fost nevoie de douăzeci de minute de desene și schițe făcute pe șervețele, în încercarea de a reconstitui faptele, înainte ca englezul să renunțe la căutarea logicii și să înțeleagă faptul că se afla într-un sat de sicilieni. Oameni care nu și-ar trăda niciodată vreun seamăn. Ceea ce se întâmplase în realitate era cu totul irelevant.

— Aici nu ești în Toscana, ci în Sicilia, i-am spus eu.

Încercam să-i reamintesc că Italia nu era un monolit și că Toscana nu era reprezentativă pentru întreaga nație, chiar dacă cinematografia încerca să ne facă să credem asta. Toscanii aveau o tradiție de jumătate de secol de turism, văzuseră deja sute de mii de vizitatori, cu toate problemele, întrebările și incidentele ce pot apărea într-o vacanță. Sicilia, și mai ales interiorul ei rural, avea o infrastructură turistică foarte săracă. Engleza nu era deloc răspândită, iar localnicii nu erau interesați să invite lumea să-i viziteze.

— Acum înțeleg, a spus englezul.

Părea să fi avut o revelație. Dintr-odată, lucrurile i se păreau la fel de clare precum lumina acestei zile siciliene de iulie.

Apoi s-a întors către mine și, probabil pentru prima oară în acea oră de când ne aflam împreună, m-a văzut: o femeie de culoare, americancă, așezată la o

masă printre oameni cu care nu semăna fizic și pe care nu îi apăra, dar pe care părea să-i înțeleagă prea bine.

— Cum dracu' ai ajuns aici? a întrebat el.

I-am oferit singurul răspuns care îi putea explica totul:

— Am fost căsătorită cu un sicilian. Acum sunt văduva lui.

După câteva clipe de răgaz, în care a părut să încerce să proceseze succesiunea evenimentelor de viață pe care i le înșirasem și care ne aduseseră aici, și-a prezentat condoleanțele. După alte zece minute, îl convingeam să renunțe la cererea pentru plata daunelor.

— Spune-le că ți-a lovit cineva mașina în parcare. Nu știi vinovatul. Plătește amenda și bucură-te de restul vacanței, i-am spus.

— E foarte frumos aici, a spus el referindu-se la peisajul din jur, cu câmpurile întinse până în vale. E mare păcat că se întâmplă astfel de lucruri. N-aș zice că aș vrea să mă mai întorc. Oamenii ăștia nu ușurează lucrurile.

Aș fi vrut să-i explic că se afla pe o insulă care fusese cucerită și condusă de mulți străini de-a lungul istoriei. Și că instinctul unui sicilian nu e mereu acela de a face lucrurile mai ușoare pentru un străin.

M-am uitat în urma lui când a plecat, urcând pe drumul șerpuit, pe lângă tufele de muri, spre casa de țară pe care o închiriase. Puteam să mă întorc acasă acum. Fusese tare obositoare toată treaba asta.

Acasă, Nonna a făcut cafeaua de după-amiază și a ridicat din umeri după ce i-am povestit pățania cu Calogero și cu englezul. Poșeta ei era pe masă. Se ducea la slujbă în curând. Se întorsese preotul din Burundi și voia să ajungă devreme la biserică, să prindă un loc aproape de ventilatoare.

Pe drumul spre casă, mă oprise soția lui Calogero și-mi dăduse o pungă cu năut uscat, din recolta de primăvară, în semn de mulțumire pentru ajutor. Nonna și cu mine ne-am apucat să-l curățăm, în timp ce așteptam să urce cafeaua în partea de sus a caffettierei. Boabele erau încă pline de pământ și

de bucățele de paie. Mai întâi, Nonna le-a clătit, ca să dea la o parte gunoaiele. Stăteam alături de ea, pregătită cu o strecurătoare și cu o cârpă de vase înflorată ca să le usuc. Lucram în tăcere, învăluite în mirosul de cafea. Aveam sentimentul că se gândea la ceva. După ce am uscat ultima strecurătoare de năut și am așezat boabele într-o farfurie adâncă, să se usuce în continuare la soare, a fost gata și cafeaua. Și atunci, în sfârșit, a deschis gura:

— Ai fost de partea lui Calogero? a întrebat ea în timp ce turna un degetar de espresso pentru ea și o ceșcuță pentru mine. Pentru că alții vin și pleacă, dar noi rămânem aici, împreună.

Mi-au trebuit câteva clipe să înțeleg întreaga gamă de nuanțe a cuvintelor ei — erau și o afirmație, și o invitație, un moment la fel de profund sicilian precum pământul pe care ne aflam. Nonna văzuse în această întâmplare o situație de noi împotriva lor. Și acum îmi testa loialitatea, sentimentul de apartenență la aceste locuri, la această comunitate. De fapt, ceea ce voia să mă întrebe era dacă mă simțeam o parte din noi.

Răspunsul meu a venit fără niciun echivoc:

— Da, am fost de partea lui, am asigurat-o eu. N-o să ai nicio problemă. Cred că anul ăsta Calogero îți va aduce tot timpul linte și năut.

A râs, apoi a șters chiuveta și blatul, cu mare atenție, de toată pulberea sau problemele pe care nimeni în afară de ea nu le-ar fi putut vedea. Am sperat că ștergea și orice îndoială cu privire la sentimentele mele pentru ea și pentru acest loc pe care ea îl numea „acasă“. La scurt timp după asta s-a îmbrăcat în hainele ei solemne și negre de văduvă, și-a dat cu fixativ în păr, în caz că se întețea vântul, și a plecat la slujbă.

În timp ce Nonna era la biserică, m-am dus să o smulg pe Zoela de la iPad și să-i spun că ne aștepta un cazan în clocot. Venise ora sosului. Am închis ușa din față și am luat-o pe urmele mirosului de lemn ars și roșii-prunișoară catifelate.

Când am intrat în beci, i-am găsit pe toți membrii familiei Lupo în plină activitate. O echipă de doi supraveghea spălarea, o altă echipă de doi adăuga

ceapa și sarea grunjoasă de mare, din mlaștinile saline de la Trapani. Roșiile opărite erau trecute prin sita metalică a unui dispozitiv de tocare, care separa pulpa de semințe și coajă, transformând-o într-un piure. Mirosul de fum care impregnase orașul, aici, aproape, părea aproape eteric. Într-o a doua încăpere, cea mai bătrână membră a familiei Lupo, Pina, amesteca într-un al doilea cazan, destinat exclusiv piureului. Avea o lingură de lemn aproape cât ea de mare, lungă din pământ până la nivelul pieptului. Treaba ei era să se asigure că sosul nu se prindea pe fund. În apropiere, cei mai în vârstă dintre bărbați scoteau mici vase cu sos din cazan și le duceau la stația de îmbuteliere. Apoi, Maria Pia umplea sticlele și le punea capace. În cele din urmă, exista o zonă a pivniței unde pe podea se odihneau coșuri mari din paie, vechi de sute de ani, cesti. Cândva, acele coșuri erau purtate de catâri. Sticlele pline erau puse în ele și înfășurate în pături pentru a se răci.

Mă uitam cu Zoela la acest proces străvechi, eficient, precis cronometrat și ritmic, fără să avem vreo idee unde am fi putut să intervenim. Pentru o clipă, m-am gândit că trebuie să ne acceptăm rolurile de simpli spectatori, de străini care privesc de pe margine. Mi-am făcut griji că toată povestea cu implicarea Zoelei în operațiunea de fabricare a sosului avea să fie o dezamăgire pentru ea. Știam că în maximum cinci minute avea să se plictisească, dacă tot ceea ce aveam de făcut era să stăm într-un beci înfierbântat și să ne uităm la alții cum muncesc. Când, deodată o aud:

— Posso aiutare?

Toată încăperea s-a luminat de surpriză și entuziasm la auzul acelei voci subțirele care întreba dacă putea fi de ajutor.

— Certo, s-a auzit răspunsul la unison.

— Aduce-ți-i un șorț, a strigat cineva.

— Voglio mescolare.

Zoela voia să amestece. A arătat înspre primul cazan, așezat deasupra unei flăcări strălucitoare, de culoare roșu-oranj. Lingura de lemn era mai înaltă decât ea.

— Pot s-o fac.

— Trebuie să stai la distanță. Altfel, fumul, ceapa și aburul te-ar putea răni. Trebuie să stai cât mai departe și să amesteci mereu.

Zoela a apucat lingura cu acea sclipire în ochi pe care o au copiii atunci când sunt invitați de adulți să participe pentru prima dată la ceva ce până atunci le era necunoscut. S-a uitat către mine, să verifice dacă eram de acord. Eram perfect conștientă de riscurile pe care le implicau focul, fumul și lichidele fierbinți, însă în niciun caz n-aș fi putut să o privez de plăcerea acelui moment.

Am stat deoparte, în timp ce toată lumea lucra la acest ritual tăcut. Mâinile de nouă ani ale Zoelei făceau ceva ce făcuseră și bunica ei, și, probabil, și tatăl ei. Era o ocupație practică, care cerea colaborare și oferea vindecare, prin continuitatea pe care o oferea. După o vreme, Marianna a rupt tăcerea:

— Tutte le cose in questa salsa vengono da qui.

„Toate lucrurile din acest sos provin de aici.“ Accentuase cuvântul „aici“ și arătase spre câmpurile din depărtare, încadrate ca un vitraliu în conturul de piatră al ferestrei deschise de deasupra cazanului.

— Tutto viene da questo terreno.

„Totul vine din acest pământ.“

Zoela a ridicat capul să privească pe geam. I-am urmărit privirea. Întreaga vale se vedea de-acolo, chiar și lanțul muntos aflat la vreo treizeci de kilometri depărtare. Colinele erau brăzdate cu purpură, culoarea recoltei de roșii de vară.

— Este bucățica noastră de pământ, a continuat Maria Pia, venind mai aproape de Zoela.

S-a așezat în spatele ei și și-a pus mâna peste a sa, să o ajute să amestece. Munca era grea și obositoare. Tocmai mă pregăteam să o ajut eu, însă

Marianna avusese aceleași gânduri. Zoela a părut bucuroasă de ajutor, dar încă nu era deloc pregătită să renunțe la postul ei.

A rezistat cu stoicism acolo, la cei nouă ani ai ei, cu trupușorul la fel de hotărât să facă sosul ca orice altă persoană din acea încăpere. Mi-a crescut inima. Îi admiram sufletul. M-am gândit că acest copil avea să ajungă o femeie căreia nu-i va fi teamă să înfrunte dogoarea și flăcările vieții, ba chiar avea să pună și o oală deasupra lor și să amestece în ea. O femeie care să aprecieze pământul pe care ne aflam. Care să știe, oriunde s-ar afla, că era o parte a acestei terra a noastră, a tuturor. Căci era încorporat în semnificația numelui ei: Zoela, bucată de pământ.

Am rămas o oră acolo. Am îmbuteliat, am amestecat, am sărat roșii, am învățat să deschid inima fructului după metoda străveche, înfigându-mi degetul mare în mijloc, acolo unde cândva se aflase tulpina, și pătrunzând apoi până în miezul lui. Am plecat de acolo mirosind amândouă a lemn de eucalipt afumat, a busuioc, a ceapă și a sare de mare. Era în hainele noastre, în păr, ne pătrunsese în piele. Îmi amintea de felul în care mirosea Saro când se întorcea seara în micul nostru apartament din Florența, după o zi de muncă la Acqua al 2. Un miros încântător și viu, pe care aș fi vrut să-l păstrez mereu cu mine.

În seara aceea m-am culcat obosită, dar cu imaginea roșiilor-prunișoară dansându-mi în minte. Și a copilului — fiică de chef — amestecând în cazan. Cât de mult mi-aș fi dorit să o poată vedea și Saro! Și totuși, cumva, chiar simțisem că fusese acolo. O simțisem fel ca în dimineața în care ne luaserăm rămas-bun, când știusem că avea să mă aștepte.

Salvie și sfinți

În ziua în care împlineam patruzeci și patru de ani, m-am trezit cu gândul la fenicul și la poeziile lui Saro. Era ultima dimineață pe care mi-o puteam petrece singură cu Nonna în acea vară, înainte ca părinții mei să ajungă aici la prânz. Iar câteva zile mai târziu, aveam să plec împreună cu Zoela la Roma, apoi acasă, la Los Angeles. Am auzit sunetul inconfundabil al rezervorului de apă care se umplea deasupra grinzilor din dormitor. Apa ajungea în sat o singură dată pe săptămână, adusă din munți, iar locuitorii trebuiau să-și umple rezervoarele cât să le ajungă pentru toată săptămâna următoare. Sunetul curgerii rezona în pereții din piatră și ricoșa din pardoseala de marmură. Era puternic, suficient de zgomotos cât să mă trezească din somn. Zoela încă dormea.

De jos venea mirosul unei soluții de curățenie. O auzeam pe Nonna mutând scaunele, semn că spăla viguros podeaua. Curățenia era felul ei de a medita și tradiția ei pentru ultimele noastre zile petrecute aici. Părinții mei aveau să ajungă în câteva ore și mai mult ca sigur urma să avem un lung și constant șir de musafiri. Acel interval în care făcea curățenie putea fi ultima mea șansă de a vorbi în liniște cu ea, de a fi doar noi două, față în față.

M-am ridicat din pat și m-am pregătit să cobor, legându-mi părul la spate și trăgându-mi un halat peste pijama. Cu siguranță aveam să fim întrerupte de diverși trecători — vecinele de pe Via Gramsci în drumul lor către pâine, aducând legumele proaspete de la piață sau întinzând rufele la uscat, și de vânzători ambulanți strigându-și marfa. Toți aceștia aveau să-și bage capul pe ușa bucătăriei, să ne spună ultima bârfă din sat sau să ne împărtășească din durerile lor. Așa că voiam să fiu prezentabilă, însă nu mă simțeam deocamdată capabilă să mă îmbrac cum se cuvine. În plus, după trei veri, Nonna știa că atunci când mă așezam la masa ei în pijama însemna că nu aveam nicio grabă.

Am pășit cu atenție pe palierul care ducea în modesta sufragerie, de teamă să nu alunec pe podeaua udă.

— Stai attenta! mi-a spus ea. Te-am auzit când te-ai trezit. Am pus deja cafeaua la fiert. Hai, așază-te.

Am făcut ce mi-a spus. A verificat focul de sub caffettiera, mi-a întins obișnuita ceșcuță și imediat după ea zahărul. Era o acțiune lină, îndeplinită fără efort, o coregrafie simplă, realizată de atâtea ori înainte pe acea masă din bucătărie. Ceva de mult familiar.

— Mamma, am îndrăznit să-i spun eu, folosind cuvântul pe care l-am simțit cel mai potrivit în acel moment. Știi cum mă simt atunci când vine vorba de luat la revedere.

Cred că mă simțisem încurajată de primele raze de soare, de gândurile mele către Saro, de ziua mea, de musafirii iminenți și de conștientizarea nerostită că o altă vară împreună nu ne era promisă.

— Nu trebuie să-mi spui... De ieri am inima grea. Și nu cred că voi fi prea bine în zilele următoare, a spus ea coborând flacăra sub espressor și așezându-se pe un scaun.

M-a întrebat ce planuri îmi făcusem pentru ziua aceea. I-am spus că voiam să mă duc pentru ultima oară la cimitir. Mi-a amintit să-mi cântăresc bagajul și să iau la mine doar ceea ce era necesar. Mi-a spus că mai avea șase sticle de sos de roșii pe care trebuia să le împachetăm și să le punem în valiză. Și am continuat în felul acesta, pălăvrăgind nimicuri, vreo zece minute.

Apoi am rămas amândouă într-o tăcere spartă curând de bolboroseala cafelei filtrate în caffettiera. A turnat mai întâi câte un degetar pentru fiecare. Apoi a spus:

— Meriți să fii răsplătită pentru toate prin care ai trecut, pentru anii în care ai stat alături de Saro.

Vorbea cu o intimitate rară, neobișnuită, despre viața mea din căminul aflat atât de departe de casa ei, atât de departe de momentele pe care le petreceam împreună la această masă. Am dat cafeaua pe gât și m-am uitat spre ușă. Mi-a trebuit un minut să-mi dau seama la câte lucruri putea ea face aluzie. Apoi

am păşit, fără să mai pierd o secundă, prin deschizătura pe care ea o făcuse în conversaţia noastră.

— Încerc, aşa cum pot, să merg mai departe. Să o cresc pe Zoela cât pot de bine. Încerc să-mi construiesc o nouă viaţă, am spus eu simţindu-mă brusc expusă, ca un pepene crăpat în două. Sper să o putem avea amândouă bogată şi împlinită, avem mare nevoie de ea. Cu puţin noroc, mai am vreo patruzeci de ani înainte. Aş vrea să-i pot umple şi cu bucurie.

A ridicat din umeri:

— Ma come no?

„De ce nu?“

A vrut să mai ia o gură de cafea, dar îşi golise ceaşca, aşa că a privit şi ea dincolo de perdeaua din dantelă manuală ce atârna la uşa din faţă. S-a şters la gură cu un şerveţel şi a continuat:

— Nu înseamnă că, dacă mergi mai departe, uiţi.

Apoi s-a întors şi m-a privit drept în faţă:

— Nu ştiu dacă înţelegi ceea ce vreau să-ţi spun.

I-am susţinut privirea. Nu eram sigură dacă vorbea despre posibilitatea de a mă deschide unei noi iubiri în viaţa mea.

— Da, cred că înţeleg. Inima mea nu va uita niciodată, în timp ce îmi voi duce viaţa mai departe.

A încuviinţat din cap drept răspuns. Aerul din jurul nostru era plin de cuvinte nerostite. Îmi spunea, în felul ei, că fusesem cunoscută şi iubită[7]. Că oriunde avea să mă ducă viaţa în viitor, în ea va continua să existe o iubire de nezdruncinat.

Şi-a coborât ochelarii şi şi-a şters ochii cu acelaşi şerveţel. După care a împins spre mine o brioşă cu gem de caise.

Știam că tocmai depășisem încă o piatră de hotar în relația noastră de prietene, de văduve, de mame.

— Acum hai s-o sunăm pe vară-mea din Petralia. N-o să mă spăl cu toate apele pământului, dacă nu-ți iei la revedere personal de la ea. Dă-mi telefonul.

***

Un sfert de oră mai târziu, eram îmbrăcată și ieșeam pe ușă. O lăsasem pe Zoela, încă adormită, să bată dealurile din jur pentru ultima oară. Hotărâsem să merg într-un loc în care fusesem cândva cu Saro și cu tatăl lui. Am luat-o în jos pe Via Gramsci și am cotit-o la stânga. În spatele meu răsunau tălăngile oilor mânate la păscut în valea de mai jos de sat.

Simțeam briza mării și am privit cerul care se întindea în fața mea. În acele clipe nici nu îmi puteam imagina un cadou mai bun pentru ziua mea. Nu văzusem un cer ca acesta în L.A. Acolo, cerul părea o cupolă deasupra orașului. Iar în majoritatea zilelor, mă deplasam grăbită de-a lungul drumurilor urbane, fără să am vreodată motiv să privesc în sus sau în jurul meu.

La capătul îndepărtat al unui deal care se îngusta, se afla dudul familiei noastre, înconjurat de patru peri care făceau niște pere verzi miniaturale, cu o aromă intensă. Acolo era refugiul meu.

Liniștea era absolut garantată.

Nici murele nu m-au dezamăgit. Erau spre sfârșitul sezonului. Multe fuseseră ciugulite de păsări sau căzuseră la pământ. Nu aș fi putut ajunge niciodată până la cele de sus fără ajutorul unei scări. Așa că m-am mulțumit cu cele rămase pe rugii de mai jos. Toată viața mea cu Saro mi-a revenit rapid în fața ochilor. Mi-am amintit de anghinarea de primăvară și de sarea de sub unghiile lui. M-am bucurat de amintirea acestui detaliu mărunt, în timp ce

lăsam să-mi explodeze în gură, din nou și din nou, fructele în același timp acre și dulci.

Apoi m-am întors către sat. Am făcut un ocol și am trecut pe lângă drumul ce ducea la presa de ulei. Cu o zi înainte stătusem de vorbă cu Epifanio, un văr ceva mai îndepărtat al lui Saro. Era proprietarul presei de ulei aflate la ieșirea din sat și îmi dăduse o lecție improvizată de degustazione dell'olio di oliva. Îmi spusese că secretul degustării uleiului de măsline era să-ți lași cerul gurii să îl descopere cu totul, să se lupte cu aromele lui piperate și ierboase, recunoscându-i, în același timp, onctuozitatea.

În jurul presei, Epifanio cultiva tot felul de soiuri străvechi de mentă, salvie și busuioc care, cu secole în urmă, erau comune aici, dar care acum erau puțin cunoscute de către sicilienii moderni. Toate acestea, mi-a explicat el, se datorau polenizării naturale încrucișate, în care omul nu trebuia să intervină.

Cel mai mult mi-a atras atenția salvia all'ananas, salvia-ananas, care se deosebea de varietățile clasice prin culoarea ei pestriță. Trăisem mai mult de patruzeci de ani pe planeta asta și nu știam că există așa ceva. După douăzeci de ani, insula asta încă mi se mai dezvăluia. Când am frecat salvia între palme, aceasta a împrăștiat un parfum delicat, ce amintea de ananas. Epifanio mi-a spus că nu puteam cumpăra semințe. Că aceasta se înmulțea prin butășire, o bucată tăiată dintr-o plantă dând naștere uneia noi.

Am rămas o vreme să mă bucur de aroma ananasului care mi se înălța din palme, realizând că viața încă mai avea surprize pentru mine, trebuia doar să rămân deschisă în fața ei.

Am hoinărit apoi înspre casă pe drumurile șerpuite ce treceau printre nenumărate pâlcuri de fenicul sălbatic. Nu-l mai văzusem până atunci, dar iată-l acolo, crescând cu entuziasm, pe marginea aceluiași drum pe care trecusem mai devreme, împodobind peisajul cu tulpinile lui albe, înalte până la genunchi ori chiar până la brâu, înălțându-și vârfurile verzi și stufoase care, pentru un ochi nepriceput, puteau părea simple buruieni. Feniculul este un lucru delicios, ce poate răsări printre buruienile aflate de-a lungul drumului vieții. Așa cum obișnuia să spună Saro, acesta „este acolo ca să-ți aducă aminte că ești în viață".

Când am ajuns acasă, Zoela se trezise și stătea la masa Nonnei.

— Ciao, mammina, mi-a zâmbit ea.

„Mămico.“

Fiecare vară petrecută în Sicilia îi marcase creșterea. Mersese singură pe străzi în fiecare dimineață până la pasticceria ca să ia pâine, învățase meșteșugul străvechi al producerii ricottei, zburdase în livada familiei — Sicilia devenise un dar pentru ea, locul în care întotdeauna își va regăsi tatăl. Independența ei era uluitoare, prieteniile ei mai profunde, italiana fermecătoare. Acum făcea chiar și glume în italiană, lăsându-mă să cred că exista o Zoela italiancă, un fel de alter ego al celei americane. Iar eu le iubeam pe amândouă.

Scria o ilustrată. Era ceva ce o pusesem să facă în fiecare vară — să-și scrie ei însăși o ilustrată, în care să-și povestească ce însemnase acea vară pentru ea. Apoi o expediam la Los Angeles. Pe cea de anul acesta se vedea o panoramă nocturnă a orașului Cefalù. Mi-am adus aminte cum îi bătuserăm străzile târziu după miezul nopții, cu o săptămână înainte. Ne umpluserăm plămânii cu aerul mării și sorbiserăm granita în piața catedralei. Găsise Carul Mare pe cer — il Gran Carro — și vorbiserăm despre tatăl ei.

— Crezi că ne poate vedea aici? mă întrebase ea.

Știa că se apropia sfârșitul călătoriei noastre. Așa că am vorbit și despre felul în care avea să-și ia rămas-bun de la Nonna, de la verișoarele ei, de la prietene. Durerea ei era chiar la suprafață. O vedeam cum ezita să vorbească cu mine despre asta, nu se putea hotărî dacă voia sau nu să o facă. A amintit de felul în care îi stătea părul lui Saro în ziua în care murise, a întrebat câți ani are Nonna. Ceva mai târziu, pe când nu reușeam niciuna să adormim în acea noapte, mă pusese să-i promit că aveam să fac tot ce pot „ca să trăiesc până la o sută de ani“.

I-am răspuns ceea ce îi răspundeam mereu când o simțeam copleșită de teamă și de durerea pierderii, tăcută și gânditoare ca acum:

— Sunt sănătoasă. Dacă asta te ajută, am de gând să rămân pe-aici suficient de mult cât să te văd cum ajungi bătrână.

A zâmbit.

— Dar să știi că nu o să mai locuiesc cu tine atunci, a replicat ea rapid.

— Chiar m-ar mira foarte tare să o faci, i-am spus eu.

— Poate că o să locuiesc aici.

— Să ai grijă să-mi păstrezi o cameră pentru când o să vin în vizită.

După ce și-a terminat ilustrata și și-a strâns micul-dejun, s-a apucat să o ajute pe Nonna să pregătească prânzul. Ceea ce era o premieră. Mă dusesem în camera alăturată, unde înfășuram sticlele de sos de roșii în hârtie de ziar și apoi în ciorapi vechi de-ai lui Saro, pe care îi lăsase aici cu ani în urmă, când Zoela m-a strigat:

— Guarda, mamma!

Să mă uit la ea cum rădea brânză pe o răzătoare de masă, verticală, cu o manivelă cât mâna ei de mare. Era cea mai veche ustensilă de bucătărie din casă, cumpărată la puțină vreme după nunta Nonnei.

M-am uitat rapid după Nonna și am văzut că pregătea o masă cu trei feluri: spaghetti cu sos de roșii clasic, vinete gratinate cu parmezan, cârnat de la măcelărie, un platou cu brânzeturi și o salată verde generoasă, presărată cu sare de mare și amestecată cu mâna ei. Avea să adauge oțetul de-abia când soseau părinții mei. La desert, urma să avem pepene galben proaspăt, de la vărul ei Stefano.

Mâncarea era nucleul vieții ei de familie. Gătitul era o a doua natură pentru ea. Nu existau rețete precise; ingredientele, cantitățile, pașii, toate erau în mintea ei. Am rugat-o odată să-mi scrie și mie o rețetă și a fost de parcă i-aș fi cerut să-mi scrie cum respira sau cum mergea: Non ti posso dire. Faccio come si deve fare — „Nu pot să-ți spun. Fac cum se face“.

Mâncarea Nonnei spunea o poveste, o poveste epică și personală a unei insule și a unei familii. Spunea povestea sărăciei, a durerii, iubirii și bucuriei. Vorbea deschis despre oamenii care, uneori, fuseseră nevoiți să supraviețuiască cu pâine, brânză și măsline în timp ce căutau legume sălbatice în livezile bogate care împânzesc poalele dealurilor vecine cu casa ei. Bucătăria ei întotdeauna îmi spunea sezonul cărei plante era la un moment dat. Îmi amintea de apropierea de nordul Africii și de Orient. Îmi vorbea despre oamenii ale căror culturi traversaseră insula și despre urmele lăsate de ei. Dar ceea ce îmi plăcea cel mai mult era că bucătăria ei îmi arăta cum un singur ingredient putea fi transformat în multe feluri diferite. Mâncarea Nonnei vorbea despre maleabilitate și inventivitate în pierdere, în dragoste și în viață. Învățase cum să transforme un trai de subzistență în abundență.

Sicilienii spun că atunci când deschizi o sticlă cu ulei de măsline, trebuie să miroși pământul în interiorul ei. Bogat în antioxidanți, plin de verdeață ar trebui să cânte viața într-o sticlă. Am apucat sticla de ulei de măsline care se găsea pe masă și am turnat puțin peste o bucată de pâine proaspătă. Puteam simți în el moștenirea aromată a anghinarelor, a roșiilor și a eucaliptului care creșteau la marginea satului. Esența lor infuzase viața măslinilor din apropiere. Și asta făcuse și Nonna pentru mine; fiecare fel de mâncare făcut de ea îmi lăsase o urmă pe retină, urmând să infuzeze orice imagine culinară ulterioară.

***

Cu puțin timp înainte de prânz m-a sunat tata, să-mi spună că șoferul tocmai ajunsese la intrarea în sat.

— Stați acolo, că vin imediat, am răspuns simțindu-mă ciudat de euforică.

— Păi, oricum nu știu unde ne-am putea duce... Nu vorbesc o iotă de italiană și nu am nici cea mai mică idee unde mă aflu, mi-a replicat și el pe un ton entuziasmat.

— Ești în Sicilia, tata. Ai reușit să ajungi în Sicilia.

Am strigat-o pe Zoela să iasă din dormitor. A coborât scările ca din pușcă, urmată de Rosalia.

— Vieni con me, i-a ordonat ea, cuprinsă de un subit simț al autorității. Ti faccio conoscere i miei nonni dall'America.

Voia să vină cu ea ca să-i prezinte pe bunicii ei din America.

În câteva minute, mergeam toate pe Via Gramsci — Zoela alergând înaintea mea și Rosalia ținându-i isonul.

Așteptasem acest moment timp de două decenii.

După ce ne-am îmbrățișat cu toții acolo, în mijlocul străzii, câțiva curioși s-au apropiat de mașină să le ureze Benvenuti. Se părea că vestea sosirii lor începuse deja să circule.

Ne-am întors către casa Nonnei. Toate văduvele și soțiile de pe Via Gramsci au ieșit în fața ușilor să ne spună și ei Benvenuti. Dar imaginea care a pus stăpânire pe inima mea a fost aceea a Nonnei, care stătea mândră în pragul ușii.

— Ciao, Gene. Ciao, Aubrey. Venite! i-a invitat ea înăuntru, dând la o parte dantela de la intrare.

Era ceea ce nu putuse să facă pe când trăia fiul ei. Dar o făcea acum.

— Mulțumește-i din partea noastră pentru primire, mi-a spus tata.

— Am făcut-o deja, tata, i-am zâmbit eu și i-am făcut cu ochiul. Mă descurc.

Tata nu mă văzuse niciodată vorbind atât de mult în italiană. Mă privea cu atenție, ca și cum ar fi fost de cealaltă parte a unei linii invizibile dintre noi, despre care până acum nici nu știa că există. Fetița lui reușise să-și găsească singură locul în lume, incredibil de departe de East Texas.

— Întreab-o pe Nonna dacă o putem ajuta cu ceva, a spus Aubrey, arătând înspre oala care fierbea pe aragaz.

Aubrey voia să se implice imediat, să nu o deranjeze prea tare pe Nonna.

— E deja gata, i-am răspuns.

— Mda, oricum Nonna nu v-ar lăsa niciodată să faceți ceva în bucătăria ei, s-a băgat și Zoela în vorbă. Sunteți musafiri, trebuie doar să mâncați. Așa stau lucrurile pe aici.

O jumătate de oră mai târziu, eram cu toții așezați la o masă îmbelșugată. Traduceam de zor în timp ce îmi învârteam furculița în jurul unor paste acoperite delicat cu un sos la fel de nepretențios ca și femeia care îl servise. Voia să se asigure că părinților mei le plăcea mâncarea, că erau mulțumiți. Am observat că Nonna o luase în vizor pe Aubrey, care mânca mult prea puțin pentru gustul ei.

— Lei non mangia tanto.

— Nu mănâncă mult de felul ei, i-am spus eu la ureche, încercând să preîntâmpin rănirea vreunor orgolii.

Nonna a dat din mână în semn că nu se poate așa ceva și s-a întors direct către Aubrey:

— Mangia! Mănâncă mai mult, avem o mulțime de mâncare aici!

Și a început să ridice farfuriile în direcția ei.

— Mangia!

Am ținut un toast pentru Saro. I-am dat tatei să guste vin sicilian făcut în casă, rămas din zilele în care tatăl lui Saro se ocupa cu așa ceva: resturi de pulpă și sedimente pe fundul paharului, taninuri înțepătoare deasupra și aroma robustă a strugurilor parfumați la mijloc. Nu fusese deloc filtrat; era total neprocesat, distilat acasă. Genul despre care bunica mea obișnuia să spună că „îți pune păr pe piept“.

— Gândește-te la el ca la un fel de Ripple sicilian, am glumit eu, referindu-mă la celebra băutură alcoolică ieftină din serialele cu negri ale anilor 1970.

— Atunci o să iau doar o gură. Nu cred că vrei să mă apuc să vorbesc portugheza acum, nu?

Romancierul și eseistul sicilian Leonardo Sciascia a spus odată: „Traducerile sunt ca dosul unei tapiserii“. Saro îmi spusese asta cândva, pe când încerca să traducă o poezie din siciliană în engleză.

Iar acolo, la masa aceea, mi-am dat seama că viața mea cu Saro semănase cu țeserea unei tapiserii frumoase și complicate. Că, după moartea lui, a fi împreună cu familia sa era ca și cum aș fi privit reversul acelei tapiserii. Se vedeau cusăturile, nodurile voluminoase, locurile în care franjurii se destrămaseră. Dar tot era o parte a aceleiași piese minunate.

***

După prânz, i-am condus pe părinții mei la casa surorii Nonnei, de la capătul satului, unde aveau să locuiască. Ne-am întâlnit la tot pasul cu câte cineva și toată lumea ne-a oprit să ne salute și să le ureze bun-venit. Ai mei au sărutat zeci de obraji și au strâns zeci de mâini ale unor oameni care mi se păreau la fel de apropiați ca și familia mea. Fiecare avea câte un sfat pentru tatăl meu și pentru Aubrey, și fiecare voia să le împărtășească ce însemna să fii din Aliminusa, iar eu am tradus totul.

Preferatul meu era bărbatul care locuia deasupra băncii și care avea o vedere panoramică asupra tuturor celor care veneau și plecau din piațeta centrală.

— Suntem cu toții copiii lui Dumnezeu. Ia uitați-vă la mâinile noastre, a spus el și și-a ridicat mâna, cu palma îndreptată spre tata. Fiecare deget e diferit. Unul este scurt, unul este lung, unul este încovoiat. Fiecare dintre ele face lucruri diferite. Dar cu toții suntem parte a aceleiași familii.

Mai târziu, ne-am întâlnit cu signor Shecco, poreclit „Domnul Catâr“ pentru că avea unul dintre ultimii catâri rămași în sat și îl scotea deseori la plimbare împodobit cu ciucuri multicolori, conform unei tradiții de la începutul secolului trecut.

— Siamo quattro gatti qua, porta a porta col cimitero, i-a spus el tatălui meu.

„Suntem doar patru pisici aici, poartă-n poartă cu cimitirul.“ Apoi a ridicat patru degete artritice și m-a așteptat să traduc. „Suntem patru pisici“ însemna că „suntem puțini“, iar „poartă-n poartă cu cimitirul“ — „bătrâni și pe moarte“.

Apoi, signor Shecco a continuat:

— Ma siamo buoni, buoni e stretti. Capisce? Sua figlia è una di noi.

„Dar suntem buni și suntem apropiați. Înțelegeți? Fiica voastră e una de-a noastră.“

Tatăl meu a zâmbit și i-a mulțumit omului. În timp ce ne îndepărtam, tata s-a uitat înapoi după bărbatul cu catârul, apoi în jur, la caldarâmul străzii și la clădirile care păreau vechi de când lumea, și i-a spus lui Aubrey:

— Aici, îl înțeleg pe ginerele meu într-un cu totul alt fel. Dar pe fiică-mea o înțeleg cu adevărat, și mai profund ca niciodată.

M-am simțit copleșită de vorbele lui.

După-amiaza s-a transformat în amurg și noi ne-am pregătit pentru procesiunea de Sant'Anna. În cinematografie, numim acest moment al zilei „ora magică“, momentul în care razele difuze ale soarelui fac totul mai frumos. Aici, zidurile decolorate de piatră ale satului devin o pânză pe care fiecare culoare a Mediteranei poate fi celebrată. E acel moment care îi conferă Siciliei atemporalitatea ei.

Am fost cu Zoela să-i luăm pe părinții mei și să-i ducem în piața satului, unde o mulțime de localnici erau adunați în jurul treptelor bisericii. Așteptau scoaterea statuii Sfintei Ana. M-am uitat la fațada din marmură și calcar a

bisericii, la ceasul cu numere romane, la clopotniță. Eram în același loc în care, cu două veri în urmă, mă îndoisem că voi mai putea să dau vreodată un sens vieții mele, cu atât mai puțin să mi-o pot reimagina, în timp ce preotul binecuvânta cenușa lui Saro.

Între timp, aflasem că Sfânta Ana era mama Fecioarei Maria, bunica lui Iisus. În catolicism, Ana este matroana tuturor matroanelor, întruparea înțelepciunii feminine. Probabil că era reprezentarea în creștinism a zeiței Anu, zeița păgână a fertilității, al cărei nume însemna „har". O dată pe an, statuia ei era scoasă din biserica din Aliminusa, ridicată pe umerii unor bărbați și purtată prin sat, cu o procesiune de săteni pe urmele ei. Femeile care sunt în stare să meargă de-a lungul întregului sat o urmează desculțe, călcând peste pietrele drumului cu umbra ei proiectată asupra lor, în soarele care apune. Aceste femei se roagă la Sfânta Ana și în vremuri de restriște, și la ceas de sărbătoare. Mai aflasem că era și sfânta protectoare a văduvelor și a călătorilor. M-am născut de ziua ei, pe 26 iulie. M-am căsătorit de ziua ei. Pentru oamenii din Aliminusa, asta însemna că era sfânta mea personală.

— Ai tras o carte bună, îmi spusese Nonna.

Stăteam acolo, pe stradă, în fața bisericii, cu părinții mei și fiica mea alături, în timp ce preotul a rostit rugăciunea, iar fanfara a început să cânte. Zoela i-a făcut cu mâna Rosaliei, care cânta la clarinet. Pe ușile largi, din lemn sculptat, ale bisericii și-a făcut apariția statuia sfintei. Era, cu adevărat, ora magică.

Coincidență și soartă sunt două cuvinte care descriu același fenomen. Coincidența unei întâlniri în Florența îmi sortise ca zeci de ani mai târziu, la mii de kilometri depărtare de casa mea de origine, dar, în același timp, într-o altă casă a mea, pe care o alesesem, să mă aflu aici, gustând primele arome ale reînnoirii. Iubirea lui Saro, viața și pierderea lui mă forjaseră, ajutându-mă să devin mai flexibilă în fața vieții și întărindu-mă în locurile frânte.

Statuia a fost coborâtă pe trepte și procesiunea a pornit în urma ei, dar eu nu m-am mișcat din loc. Nu trebuia să merg nicăieri chiar atunci. Pentru moment, călătoria mea era completă. În interiorul meu am simțit o prefacere dulce-amară. Aveam să părăsesc acest loc conștientă că mai aveam multe de trăit înainte. Rana pierderii devenise o cicatrice a iubirii. Și știam că,

indiferent de experiențele ce urmau să vină, voi fi din ce în ce mai îndrăgostită de poetul-chef încălțat în ghete de elf care aprinsese un foc cât pentru o viață întreagă.

Am închis ochii, i-am strâns mâna Zoelei și i-am cerut Anei/ Anu/ Îndurării să mă urmeze pe mine — mamă, văduvă, călătoare — oriîncotro aveam să mă îndrept de acum înainte.

---

7 Trimitere la Psalmul 139, în care se sugerează că Dumnezeu ne cunoaşte profund, exact aşa cum suntem, şi totuşi ne iubeşte oricum (N.t.).

Rețete

8

Prima vară

Carciofi con pomodori e menta (Anghinare înăbușită cu roșii și mentă)

Pesto di pomodori secchi, oliva e mandorle (Pesto de roșii uscate, măsline și migdale)

Spaghetti con pesto alla trapanese (Spaghetti siciliene cu pesto de migdale)

Insalata di rucola con pomodori e ricotta salata (Salată de rucola cu roșii și ricotta sărată)

Olive aromatiche (Măsline aromatizate)

A doua vară

Ditalini con lenticchie (Paste Ditalini cu linte)

Purea de fave con crostini (Piure de bob cu crostini)

Pesce spada alla griglia con salsa salmoriglio (Pește-spadă la grătar cu sos salmoriglio)

Caponata classica (Caponata clasică)

Melanzane alla parmigiana (Vinete cu parmezan)

Sfuagghiu (Prăjitura lui Schiavelli)

A treia vară

Salsa pronta (Sos de roșii clasic)

Pasta con zucchini (Paste cu dovlecei)

Penne con finocchio e fave (Penne cu fenicul și bob)

Insalata di finocchio (Salată de fenicul și citrice)

Granita di gelsi neri (Granita de dude negre)

Prima vară

Carciofi con Pomodori e Menta

Anghinare înăbușită cu roșii și mentă

Soacra mea face această anghinare în fiecare primăvară. Are amabilitatea să congeleze o parte, astfel încât să o pot savura și eu când ajung acolo vara. Când am luat prima înghițitură din această anghinare, am zis că e înăbușită în bunătate. Saro făcea această variațiune a rețetei acasă, în Los Angeles, atunci când era sezon de anghinare.

Ingrediente pentru 6–8 porții

800 g roșii descojite (două cutii de conserve, de preferință marca italiană San Marzano)

1 ½ cană de vin alb sec

½ linguriță de fulgi de ardei iute, pisați

2 linguriițe de sare de mare siciliană sau mai mult, după gust

1 cană de ulei de măsline extravirgin

8 căței de usturoi

½ cană de pesmet

1 cană cu frunze de mentă proaspătă

6 anghinare medii

2 lămâi, tăiate în jumătate

Puneți roșiile într-un vas mare și zdrobiți-le cu mâna sau cu o furculiță. Adăugați vinul, fulgii de ardei, sarea, jumătate din cantitatea de ulei și 500 ml de apă. Lăsați deoparte.

Puneți usturoiul, pesmetul și frunzele de mentă într-un blender și mixați-le grosier, sunt suficiente câteva pulsuri. Adăugați uleiul și continuați să mixați până când se formează o pastă groasă. Lăsați deoparte.

Îndepărtați câteva straturi de frunze de culoare verde-închis de pe anghinare, până când ajungeți la cele fragede, verde-deschis. Cu un cuțit zimțat, tăiați 2–3 cm sau mai mult din vârful anghinarei și capetele tulpinii. Frecați marginile tăiate cu jumătățile de lămâie, pentru a preveni înnegrirea lor. Cu un cuțit foarte ascuțit sau un descojitor de legume, înlăturați stratul exterior, tare, al căpățânii, astfel încât să se vadă pulpa verde-deschis de dedesubt. Frecați cu lămâie. Tăiați în două și frecați părțile tăiate cu lămâie. Cu o lingură, scobiți miezul și îndepărtați puful din interior.

Întindeți cu o lingură pestoul peste jumătățile de anghinare. Puneți-le într-o oală cu baza largă, într-un singur strat, acoperite cu amestecul de roșii. Presărați un strat subțire de pesmet.

Fierbeți la foc mediu, acoperit, întorcând o dată, de două ori, anghinarea, până când aceasta este suficient de moale încât să pătrundă ușor furculița (55–60 de minute).

Pesto di pomodori secchi, oliva e mandorle

Pesto cu roșii uscate, măsline și migdale

Acest pesto de inspirație siciliană este piatră de temelie în casa noastră. Îl am mereu la îndemână pentru întins pe crostini sau pe sandviciuri sau, și mai bine, ca sos pentru niște paste de să-ți lase gura apă. Combinația de migdale, roșii uscate la soare și măsline negre uscate și ținute în ulei mă duce instantaneu, de fiecare dată, înapoi în Sicilia.

Ingrediente pentru o cană și jumătate de pesto

½ cană de migdale, tocate nu foarte mărunt

2 linguri de frunze proaspete de rozmarin

¼ cană de busuioc proaspăt, tocat

2 linguriță de oțet balsamic

2 linguriță de zahăr

½ linguriță boia afumată

20 de măsline în ulei, fără sâmburi

10–15 roșii uscate la soare, în ulei, mărunțite

4 căței de usturoi, tocați

1 cană de ulei de măsline extravirgin

sare de mare grunjoasă și piper proaspăt măcinat, după gust

Puneți migdalele, rozmarinul, busuiocul, oțetul, zahărul, boiaua, măslinele, roșiile și usturoiul într-un mixer. Adăugați uleiul de măsline în fir subțire, până când obțineți o pastă groasă. În caz că doriți o consistență mai cremoasă, mai adăugați ulei. Asezonați cu sare și piper, după gust.

Spaghetti con pesto alla trapanese

Spaghetti cu pesto de migdale

Acesta a fost unul dintre primele feluri de mâncare pe care am învățat să le fac după acea prima vară petrecută în Sicilia. Deși este originar din orașul Trapani, se găsește în meniurile de pe toată insula. L-am mâncat peste tot, de la Stromboli la Palermo și până la Taormina. Fiecare chef își adaugă propria carte de vizită, punând mai multe sau mai puține roșii. În State, îl prepar întotdeauna în vârful sezonului de roșii, pentru că acest fel de mâncare se bazează pe simplitatea aromelor naturale, care se combină într-o armonie perfectă. Fiecare ingredient e vedetă aici.

Ingrediente pentru 4–6 porții

4 căței de usturoi

¾ cană migdale crude

1 cană de ulei de măsline extravirgin

5 căni de busuioc

1 roșie medie spre mare, crudă, descojită și tocată cubulețe

sare de mare și piper negru proaspăt măcinat, după gust

1 pachet de spaghetti (500 g)

pecorino sau parmezan ras, pentru servire (opțional)

Mixați într-un blender usturoiul și migdalele. Turnați jumătate din cantitatea de ulei de măsline în fir subțire, până obțineți o cremă uniformă.

Adăugați busuiocul, roșia și restul de ulei, în timp ce continuați să mixați pentru ca amestecul să devină foarte omogen. Adăugați sare și piper după gust. Lăsați sosul să se așeze până când fierbeți pastele.

Scurgeți pastele, puneți-le înapoi la foc, și adăugați pestoul, amestecând cu grijă. Mai puneți puțin ulei de măsline ca să măriți aderența sosului pe paste. Serviți imediat. Mie îmi place să presar la final puțin pecorino sau parmezan ras.

Insalata di rucola con pomodori e ricotta

Salată de rucola cu roșii și ricotta sărată

Am găsit rețeta aceasta printre însemnările personale ale lui Saro. Intenționa să o prepare ca antipasto într-un meniu pe care îl denumise: „Cină de vară pe o terasă din Sicilia“. Când am dat peste ea, am simțit gustul dulce-amar al gândului care m-a purtat la o altă cină cu el, undeva, pe o terasă în Sicilia. Acum prepar această salată simplă pentru prietenii mei, ca parte a verilor de la Silver Lake.

Ingrediente pentru 4–6 porții

½ cană de ulei de măsline extravirgin

2 linguri de oțet din vin roșu

1 linguriță de miere

300 g de rucola, fără tulpini

700 g de roșii proaspete, tăiate sferturi

1 ceapă roșie mică, feliată subțire

200 g de ricotta sărată, rasă grosier

sare de mare și piper negru proaspăt măcinat, după gust

Pentru dresing: amestecați laolaltă într-un bol uleiul, oțetul, mierea și un vârf de sare.

Așezați pe o farfurie un strat de rucola. Acoperiți cu roșiile și ceapa tăiată felii, iar deasupra puneți ricotta sărată. Asezonați cu sare și piper după gust. Stropiți cu sosul. Serviți imediat.

Olive aromatiche

Măsline aromatizate

La Nonna, întotdeauna se găsesc pe masă castronașe pline cu măsline aromatizate, negre și verzi, culese din livada familiei. Pregătește o porție generoasă când ajungem acolo, pe care o termin până plec. Fac și eu la Los Angeles și le servesc la petreceri, pe farfurioarele mele din ceramică aduse din Sicilia.

Măsline negre aromatizate

Ingrediente pentru 2 căni

500 g de măsline negre în ulei

½ cană de ulei de măsline extravirgin

2 linguri de oțet balsamic

2 căței de usturoi, mărunțiți

1 linguriță de frunze de rozmarin, tocat grosier

½ linguriță de fulgi de ardei iute

coaja rasă de la 1 portocală și de la 1/2 lămâie

un vârf de cuțit de zahăr brun

Puneți într-un bol măslinele împreună cu uleiul de măsline, oțetul, usturoiul, rozmarinul, fulgii de ardei iute, coaja de portocală și de lămâie, zahărul

brun. Amestecați bine și lăsați la marinat cel puțin o oră. Serviți la temperatura camerei.

Măsline verzi aromatizate

Ingrediente pentru 2 căni

500 g de măsline verzi fără sâmburi

½ cană de ulei de măsline extravirgin

½ cană de morcovi, tocați cubulețe

1 tulpină de țelină și câteva frunze fragede, tocate

2 căței de usturoi, mărunțiți

2 linguri de oregano sicilian uscat

½ linguriță de fulgi de ardei iute

1 lingură de oțet din vin roșu

Dacă folosiți măsline conservate în oțet, clătiți-le bine și apoi uscați-le prin tamponare. Puneți într-un bol măslinele împreună cu uleiul de măsline, morcovii, țelina, usturoiul, oregano, fulgii de ardei iute și oțetul. Amestecați bine și lăsați la marinat cel puțin o oră. Serviți la temperatura camerei.

A doua vară

Ditalini con lenticchie

Paste Ditalini cu linte

Acesta este întotdeauna primul fel de mâncare pe care ni-l servește Nonna când ajungem la ea. Când îmi așază farfuria aburindă în față, sentimentele mele devin de-a dreptul poetice. Știu atunci că am ajuns acasă. Acest fel de mâncare le spune călătorilor că acasă înseamnă locul în care stai la aceeași masă cu oameni pe care îi iubești.

Ingrediente pentru 4–6 porții

¼ cană de ulei de măsline extravirgin

1 ceapă roșie

3 ½ căni cu linte verde sau roșie

2 morcovi mici, tocați

1 tulpină de țelină sau un buchet mic de frunze, tocate

1 cățel de usturoi

1 lingură de sare de mare (sau mai mult, după gust)

piper negru, după gust

½ cană de cardon sau spanac proaspăt, tocat (opțional)

un praf de oregano

1 cutie de paste ditalini

pecorino sau parmezan ras, pentru servire (opțional)

Într-o tigaie, căliți ceapa cu uleiul de măsline aproximativ 5 minute, la foc mediu. Adăugați lintea și amestecați, până ajunge să fie toată acoperită de ulei. Turnați 4 căni cu apă, adăugați morcovii și țelina și lăsați să fiarbă. Puneți usturoiul, o lingură de sare de mare și piper negru după gust. Micșorați focul, acoperiți și fierbeți înăbușit 20 de minute. Adăugați cardonul/ spanacul și oregano, și mai fierbeți înăbușit încă 20–25 de minute. Potriviți de sare, după gust.

Între timp, fierbeți pastele în apă cu sare, într-un vas adânc. Scurgeți-le bine. Transferați pastele în tigaie și amestecați bine, astfel încât să fie acoperite de amestecul de linte. Adăugați încă puțin ulei de măsline, ca să se combine aromele. Presărați pecorino sau parmezan ras, dacă doriți. Serviți imediat.

Purea de fave con crostini

Piure de bob cu crostini

Să cureți bobul proaspăt este ceva ce trebuie făcut cu iubire. Trebuie să desfaci păstaia și să dezbraci fiecare bob de pielița lui, ceea ce necesită timp, răbdare și un respect sincer pentru cultivarea acestui tip de fasole atât de generos. Nu degeaba a rămas, timp de secole, un aliment de bază în zona mediteraneeană. Pentru mine, gătitul bobului e ca un fel de meditație. Pun muzică, îmi torn un pahar cu vin și mă apuc de păstăi. Așa m-a învățat Saro să fac. Iar aceste crostini atât de inspirate sunt de o delicatețe sublimă, cu aroma lor de pământ reavăn.

Ingrediente pentru 12 bucăți

1 kg de bob păstăi

2 ¼ linguriță de sare de mare

2 linguri de ulei de măsline extravirgin

½ ceapă mică albă, tocată mărunt

2 linguri de mentă proaspătă, tocată

½ linguriță de zeamă de lămâie

sare de mare și piper negru zdrobit, după gust

1 baghetă sau o franzelă artizanală

1 cățel de usturoi, pentru frecat pâinea

pecorino, tăiat fâșii, pentru servire (opțional)

Scoateți bobul din păstăi. Umpleți pe jumătate cu apă o cratiță încăpătoare și adăugați două linguriițe de sare. Puneți apa la fiert până ajunge să clocotească. Între timp, puneți câteva căni de cuburi de gheață într-un vas mediu și completați cu apă.

Puneți bobul în apa clocotită și fierbeți 2–3 minute, nu mai mult. Stingeți focul și scurgeți-l, după care puneți-l în baia de apă cu gheață și lăsați-l să stea 1–2 minute. (Aveți grijă să păstrați o parte din apa în care a fiert bobul.) Strecurați-l din nou. Decojiți fiecare bob, trăgând de capătul pieliței.

Într-o tigaie de mărime medie, încălziți uleiul de măsline și puneți ceapa. Căliți până devine translucidă, în jur de 2 minute. Adăugați bobul, apa în care a fiert (cam un polonic) și sarea rămasă. Amestecați și lăsați la fiert înăbușit 5 minute. Luați tigaia de pe foc, adăugați aproape toată menta și zeama de lămâie, amestecați. Cu un mixer vertical, obțineți o cremă omogenă, adăugând, eventual, în fir subțire, ulei de măsline, dacă e nevoie ca amestecul să fie mai onctuos. Sărați și piperați după gust. Puneți deoparte.

Tăiați felii de pâine groase de 2–3 centimetri. Prăjiți-le până capătă o ușoară culoare aurie. Luați-le de pe grătar/tigaie și frecați-le cu un cățel de usturoi, după care le ungeți cu puțin ulei de măsline, cu pensula. Puneți pe fiecare felie o grămăjoară consistentă de piure de bob. Decorați cu fâșii de pecorino, dacă doriți. Presărați restul de mentă.

Pesce spada alla griglia con salsa salmoriglio

Pește-spadă la grătar cu sos salmoriglio

Pe coastele Siciliei se mănâncă mult pește proaspăt. În pieţele din Cefalù, oraș aflat pe malul mării, este un lucru obișnuit să vezi la vânzare pești-spadă întregi sau tăiați jumătăți, proaspăt pescuiți. Odată, stăteam la un restaurant cu Zoela când am văzut un pescar aducându-i direct bucătarului peștele pe care tocmai îl prinsese, ca să-l poată găti cât mai proaspăt. În Sicilia, peștele-spadă se prepară la grătar și se servește cu un sos numit salmoriglio, care este undeva la mijloc între o marinadă și un sos de salată. Este impresionant, are o aromă minunată și se prepară ușor.

Ingrediente pentru 4 porții

2 linguri de oregano sicilian, uscat sau proaspăt (dacă e proaspăt, trebuie tocat mărunt)

2 linguri de pătrunjel proaspăt, tocat

2 linguri de mentă proaspătă, tocată (opțional)

zeama de la 2–3 lămâi, strecurată

1 cană de ulei de măsline extravirgin

2 căței de usturoi, tocați mărunt

sare de mare grunjoasă și piper negru zdrobit, după gust

4 fileuri de pește-spadă, cca 150 g fiecare

Spălați verdețurile și tamponați-le să se usuce. Puneți deoparte 2 linguriță de zeamă de lămâie pentru mai târziu.

Turnați uleiul de măsline într-un bol și amestecați cu telul, treptat, usturoiul, restul de zeamă de lămâie și verdețurile. Marinada trebuie să fie destul de densă, aproape ca o pastă. Adăugați piper după gust. Lăsați deoparte.

Ungeți peștele cu 2 linguriță de zeamă de lămâie și cu marinada din ulei de măsline. Sărați. Lăsați la fript peștele până când este bine pătruns, în funcție de grosimea fileurilor (probabil în jur de 3 minute pe fiecare parte). Așezați peștele pe farfurii. Turnați deasupra sosul rămas și serviți.

Caponata classica

Caponata clasică

Pentru mine, acest preparat dulce-acrișor din vinete este chiar inima Siciliei. Însă niciodată nu veți găsi două caponata identice: fiecare este expresia inimii și a imaginației persoanei care o pregătește. Am mâncat așa ceva în bucătăria Nonnei, am mâncat și departe de aceasta, tocmai la Siracuza. Cu un gust intens și deosebit de savuroasă, ușor sărată și dulce deopotrivă, mie această mâncare mi se pare raiul pe pământ.

Ingrediente pentru 4–6 porții

ulei vegetal, pentru prăjit

2 vinete medii spre mari, tăiate cubulețe

sare după gust

½ cană de ulei de măsline extravirgin

1 ceapă roșie, tăiată pe lung și feliată subțire

3 tulpini de țelină, opărite 1 minut în apă fierbinte, apoi tocate grosier

2 morcovi, tocați

10 măsline verzi, fără sâmburi, tăiate pe lung, în trei

¼ cană de capere, clătite și scurse

1 ½ cană de sos de roșii de bună calitate (vezi rețeta de Salsa pronta, de la pag. 414)

1 legătură mică de busuioc proaspăt, tocat

¼ cană de oțet de vin alb sau roșu

1 linguriță de zahăr sau miere, după gust (opțional)

½ cană stafide (opțional)

½ cană de pătrunjel, tocat, pentru decor

Încălziți o lingură de ulei vegetal într-o tigaie de fontă. Adăugați cubulețele de vinete, în serii consecutive, și prăjiți-le până capătă o culoare maronie, în jur de 5 minute. Puneți vinetele la scurs pe șervete absorbante. Sărați. Dați deoparte.

În altă tigaie, căliți ceapa în uleiul de măsline, la foc mediu, până când devine aurie, în jur de 5 minute. Adăugați țelina, morcovii, măslinele, caperele, sosul de roșii, busuiocul, oțetul și mierea/zahărul. Amestecați ușor. Sărați după gust.

Adăugați vinetele, cu atenție să nu le rupeți. Dacă doriți, puneți și stafide. Fierbeți înăbușit 2–3 minute. Ajustați cantitatea de sare. Transferați într-un castron mare sau pe un platou, lăsați la răcit. Decorați cu pătrunjel tocat. Serviți la temperatura camerei.

Caponata poate fi servită și rece, în zilele calde de vară. Pentru un plus de savoare și de textură, puteți presăra la final câteva migdale prăjite.

Melanzane alla parmigiana

Vinete cu parmezan

Acest fel de mâncare se face cel mai bine cu vinete coapte pe cărbuni. De altfel, doar așa le pregătesc și eu, în L.A., deoarece am o slăbiciune pentru aroma aceea de fum de cărbune pe care nu o obții când le coci în tigaie. Iar bucuria acestei mâncări e dată de straturile ei: merge și cu două straturi de vinete, dar cu trei sau chiar patru e de-a dreptul divină.

Ingrediente pentru 4–6 porții

4–5 vinete medii spre mari, tăiate în rondele de 1 cm grosime

sare de mare grunjoasă

1 cană de ulei de măsline extravirgin

piper negru, proaspăt măcinat

2 căței de usturoi, tocați

1 linguriță de oregano sicilian uscat

6 căni de sos de roșii de bună calitate (vezi rețeta de Salsa pronta, de la pag. 414)

1/3 cană de pecorino sau parmezan, ras fin

3 linguri de frunze de busuioc proaspăt, tocat

Preîncălziți cuptorul la 190º C.

Așezați rondelele de vinete într-un bol larg. Presărați puțină sare și lăsați-le 45 de minute — 1 oră, să-și lase apa în exces. Strecurați apa din bol. Stropiți vinetele cu ulei de măsline, asigurați-vă că le ungeți pe ambele părți, apoi asezonați cu piper, usturoi și oregano.

Frigeți rondelele câte 1–2 minute pe fiecare parte. Lăsați deoparte.

Încălziți sosul de roșii la foc mediu spre mare.

Stropiți fundul unui vas termorezistent cu ulei de măsline și întindeți o cană de sos de roșii. Așezați un strat de vinete. Turnați peste vinete, cu lingura, sos de roșii. Adăugați brânză rasă și busuioc. Repetați operațiunea, cu încă un strat de vinete, apoi sos, brânză și busuioc. Băgați la cuptor cca 30 de minute, până se topește brânza și începe să bolborosească sosul.

Sfuagghiu

Prăjitura lui Schiavelli

Aventură, dor, stăruință și speranță — pe toate le cuprinde prăjitura aceasta. Mă uit azi la fotografia lui Saro făcută demult, în apartamentul nostru din L.A., împreună cu Vincent Schiavelli, îi văd cum zâmbeau cu prăjitura în mână și mi se umple sufletul de bucurie. Îmi place să-mi imaginez că acești doi fii de imigranți savurează și acum o îmbucătură împreună, oriunde ar fi sufletele lor.

Notă: Din câte știu, brutarul Pino nu i-a divulgat niciodată rețeta lui Schiavelli. Aceasta nu apare în cartea lui Schiavelli, Many Beautiful Things. Am găsit rețeta de mai jos pe site-ul oficial al localității Polizzi Generosa. E o variațiune a prăjiturii despre care a scris în cartea lui.

Am inclus această rețetă aici pentru bucătarii cu mult simț al aventurii.

Ingrediente pentru 12–14 porții

Umplutura:

500 g brânză tuma (Nota traducătorului: brânză de oaie obținută într-un stadiu intermediar al procesului de fabricație al brânzei pecorino, adică un parmezan de oaie moale, nematurat și nesărat; poate fi înlocuită, la nevoie, cu o altă brânză dulce)

5 albușuri, la temperatura camerei, bătute spumă

2 căni de zahăr

1 lingură praf de scorțișoară

ciocolată neagră, după gust

1/3 cană de fructe confiate, tăiate cubulețe

Blatul:

4 căni de făină

1 cană de untură (plus încă puțin pentru ungerea formei de copt)

6 gălbenușuri la temperatura camerei, bătute

1 cană de zahăr

¼ cană de zahăr pudră

Preîncălziți cuptorul la 190º C.

Pregătiți umplutura:

Radeți brânza, foarte fin, într-un castron. Încorporați albușurile bătute, apoi adăugați zahărul, scorțișoara, ciocolata și, treptat, bucățile de fructe confiate. Omogenizați și lăsați deoparte.

Pregătiți blatul:

Puneți făina într-un castron și faceți o adâncitură în mijloc. Așezați untura în adâncitură și acoperiți cu făină, frământând cu mâinile aluatul. Adăugați zahărul și gălbenușurile. Continuați să frământați. Dacă e prea uscat, adăugați puțină apă. Întindeți jumătate din compoziție într-un strat subțire de cca 1 cm. Ungeți cu puțină untură o formă de tort de 22 cm diametru și tapetați-o cu făină. Așezați aluatul în formă.

Asamblați prăjitura:

Turnați umplutura peste aluat, cu grijă să nu fie prea înaltă, pentru că se va mai umfla la copt. Acoperiți cu celălalt strat de aluat. Lipiți bine, cu vârful

degetelor, marginile de aluat. Dați cca 1 oră la cuptor. După ce o scoateți, presărați zahăr pudră și lăsați prăjitura la răcit o zi întreagă înainte să o tăiați și mâncați.

A treia vară

Salsa pronta

Sos de roșii clasic

În mod normal, acest sos se face cu roșii proaspete San Marzano, într-un cazan mare așezat deasupra unui foc de lemne. Rețeta de mai jos este o versiune pe care o puteți face oricând în bucătăria de acasă. Eu umplu borcane mari și le păstrez la frigider sau congelator. În felul acesta, nu rămân niciodată fără „sos de-a gata“ pentru paste, lasagna, supe sau vinete cu parmezan.

Notă: Cu cât fierbeți mai mult sosul, cu atât se va face mai gros. Dacă preferați, îl puteți fierbe până când obțineți o pastă mai lichidă. Este un sos de pizza delicios.

Ingrediente pentru cca 2 litri

2 cutii (800 g) de roșii prunișoare San Marzano, tocate

2 cepe roșii mari, tocate grosier

4 căței de usturoi, zdrobiți

½ cană de ulei de măsline extra-virgin

1 legătură mare de busuioc

1 lingură de sare de mare (sau după gust)

oregano și fulgi de ardei iute (opțional)

Puneți roșiile și o jumătate de cană de apă într-o oală mare. Adăugați jumătate din ceapă și jumătate din usturoi. Dați un clocot, apoi reduceți focul și mai fierbeți înăbușit 40 de minute, amestecând des pentru a nu se lipi de oală. Luați de pe foc. Folosiți un mixer vertical pentru a-l face piure.

Într-un blender, puneți uleiul de măsline, busuiocul și restul de ceapă și de usturoi. Continuați să mixați până când amestecul devine omogen.

Într-o oală curată, amestecați piureul de tomate cu piureul de busuioc. Fierbeți la foc mediu, neacoperit, până când se îngroașă — 20–30 de minute sau mai mult, dacă doriți o pastă mai densă. Luați de pe foc. Adăugați sare și zahăr. Dacă faceți sos pentru pizza sau preferați o aromă ceva mai condimentată, adăugați o cantitate mică de oregano și/sau fulgi de ardei iute.

Acest sos poate fi conservat în borcane sterilizate cât încă e cald sau păstrat la frigider timp de 3–4 zile, respectiv în congelator chiar și o lună.

Pasta con zucchini

Paste cu dovlecei

Există mai multe soiuri de dovlecei sicilieni. Cel mai savuros dintre ei este cel lung, de un verde-pal, cunoscut drept cucuzze. În jurul Aliminusei este cultivat din abundență. E un soi foarte puțin pretențios, care se poate folosi la supe, la paste și pe grătar. Cucuzze nu se găsește în supermarketurile din State. Însă această rețetă poate fi făcută la fel de bine cu orice tip de dovlecel pe care îl găsiți la piață. Și poate fi făcută ca sos pentru paste sau ca fel de mâncare de sine stătător.

Ingrediente pentru 4–6 porții

1 ceapă roșie medie, tocată

½ cană de ulei de măsline extravirgin

½ kg de roșii proaspete, Roma sau prunișoare, descojite și tocate

3 dovlecei medii, tocați (cu coajă, dacă preferați, dar nu obligatoriu)

1 cub de supă de legume

½ cană de frunze de busuioc proaspăt, rupte bucăți

sare de mare și piper negru după gust

spaghetti sau alte paste lungi pe care le preferați

ricotta salata, mărunțită, sau pecorino ras, pentru servire

Într-o tigaie, căliți ceapa în uleiul de măsline, la foc mediu spre mare, timp de 2–3 minute, până capătă o culoare aurie. Adăugați roșiile și mai lăsați pe foc încă 2 minute. Adăugați dovleceii și amestecați. Fărâmițați cubul de legume în tigaie, puneți busuiocul, trei sferturi de cană de apă, sare și piper după gust. Acoperiți și fierbeți la foc mediu cca 20 de minute, până se înmoaie dovlecelul. Opriți focul și lăsați să se odihnească.

Fierbeți pastele în apă sărată. Scurgeți. Adăugați peste paste sosul de dovlecei și roșii și amestecați bine, adăugând un firicel de ulei de măsline pentru a omogeniza sosul cu pastele. Porționați și presărați brânză, dacă doriți.

Penne con finocchio e fave

Penne cu fenicul și bob

Dacă ar fi să numesc un singur fel de mâncare ce îmi aduce aminte de prima mea călătorie în Sicilia și de felul exuberant în care mi-a prezentat-o Saro, în toată gloria ei, atunci acesta este. Îmi amintește de forța lui vitală, de „primăvara“ lui, de evoluția supremă a spiritului său. În plus, mai e și al naibii de bun.

Notă: Puteți lua feniculul pe care îl găsiți la magazin. Însă ați fi uimiți de ceea ce poate face natura dacă ați încerca să vă cultivați propriul fenicul.

Saro, sper să te fac mândru cu această rețetă.

Ingrediente pentru 4–6 porții

2 linguri de sare de mare grunjoasă

2 căni de bob proaspăt, descojit

2 căni de verdeață de fenicul (partea de deasupra bulbului), tocată

¾ cană de ulei de măsline extravirgin

piper proaspăt zdrobit, după gust și opțional

1 ceapă albă, tocată

1 pachet paste penne (500 g)

pecorino proaspăt ras, pentru servire

Puneți la foc un litru de apă până dă într-un clocot. Adăugați o linguriță de sare și amestecați. Adăugați bobul și feniculul. Fierbeți înăbușit până când legumele se înmoaie bine, cca 10 minute.

Strecurați bobul și verdeața, păstrați apa în care au fiert și turnați-o într-o oală mai largă, în care veți pregăti pastele.

Puneți bobul și feniculul într-un blender, împreună cu jumătate de cană de ulei de măsline, sare și piper după gust. Faceți un piure și lăsați deoparte.

Adăugați 3 litri de apă în oala cu lichidul rămas de la fiert și aduceți din nou la temperatura de fierbere. Adăugați 1 ½ lingură de sare de mare.

Până fierbe apa, încălziți restul de ulei de măsline într-o tigaie și căliți ceapa cca 2 minute, până capătă o culoare maro-auriu. Amestecați des. Micșorați focul și turnați în tigaie piureul. Fierbeți încă 5 minute la foc mic, înăbușit.

Fierbeți pastele, amestecând des, până când capătă o consistență al dente. Scurgeți apa și lăsați pastele în oală. Adăugați piureul de fenicul și bob, amestecați bine, împreună cu un firicel de ulei de măsline, și lăsați la înăbușit, la foc mic, încă 1 minut. Dacă vreți un sos mai subțire, adăugați un polonic din apa de la paste.

Serviți cald, presărat cu pecorino și/sau piper după gust. Apoi toastați în cinstea vieții voastre.

Insalata di finocchio

Salată de fenicul și citrice

În Sicilia am descoperit plăcerea de a mânca fenicul crud, doar cu un praf de sare, uneori, la sfârșitul mesei. Este un obicei vechi pe insulă să mănânci fenicul pe post de digestiv, ca pe un fruct. Acasă fac această rețetă ca pe o alternativă la tradiționala salată verde. Ador contrastul de texturi și aroma puternică de citrice. Eu prefer să nu pun felii de portocală întregi în salată, ci să folosesc zeama de citrice în componența sosului. E o salată crocantă, citrică, sărată și totodată ușor dulceagă — un fel de stimulent sicilian, dătător de energie.

Ingrediente pentru 4 porții

2 linguri de zeamă de portocale, proaspăt stoarsă (pot fi și portocale roșii)

2 linguri de oțet de vin alb sau roșu

¼ cană de ulei de măsline extravirgin

1 lingură de miere

1 linguriță de semințe de fenicul

½ linguriță de sare

¼ linguriță de piper negru, proaspăt măcinat

1 bulb de fenicul cu frunze, feliat subțire

zeama de la o jumătate de lămâie

½ ceapă roșie mare, feliată subțire

¼ cană de măsline negre (eventual conservate în ulei)

¼ cană de frunze de mentă, proaspăt tocate

sare de mare fină și piper negru proaspăt măcinat, după gust

fulgi de parmezan

Amestecați viguros, într-un castron, zeama de portocale, oțetul, uleiul de măsline, mierea, semințele de fenicul, sarea și piperul. Dați deoparte.

Tăiați tulpinile feniculului și păstrați frunzulițele pentru decorarea salatei. Tăiați bulbul în jumătate, scoateți miezul, tăiați-l în patru. Feliați subțire bucățile de fenicul cu o răzătoare-mandolină sau un cuțit foarte ascuțit. Așezați-le într-un bol. Stropiți cu zeamă de lămâie și sărați. Adăugați ceapa și măslinele. Turnați sosul peste salată și amestecați bine. Serviți-o în farfurii adânci sau pe un platou cu marginile ușor ridicate, ornată cu frunzulițele de fenicul și mentă. Opțional, presărați feliuțe de parmezan. Adăugați puțin piper negru și serviți imediat.

Granita di gelsi neri

Granita de dude negre

Dudele sunt o adevărată odă comestibilă în Sicilia. E o mare fericire pentru mine și pentru Zoela să le putem culege direct din copac. Ne pătează mâinile și hainele, dar petele acelea păstrează povestea întâlnirii cu regina tuturor fructelor de livadă. Ar trebui să faceți rețeta următoare oricând dați peste dude negre, proaspete. Opriți-vă din orice ați face, minunați-vă de fructele acestea atât de efemere și bucurați-vă de petele minunate ale verii preparând această granita rapidă și delicioasă. Iar când toate vor fi fost spuse și făcute, așezați-vă relaxat și savurați viața ca sicilienii.

Ingrediente pentru 2 pahare

2 căni de dude proaspete

zeama de la 2 lămâi

1/3 cană de zahăr (merge și cu miere sau cu sirop de arțar)

Spălați dudele sub jet de apă blând și lăsați-le să se usuce bine. Puneți-le într-un blender și faceți-le piure. Dați deoparte.

Într-o tigaie, combinați jumătate din zeama de lămâie, jumătate de cană de apă rece și zahărul. Încălziți la foc mic, până când se dizolvă zahărul. Adăugați piureul de dude în siropul format, după care puneți și restul de zeamă de lămâie.

Amestecați, apoi băgați la congelator într-o tavă metalică nu foarte înaltă, 30–40 de minute. Scoateți din congelator și amestecați cu o furculiță. Așa, veți obține o textură mai moale. Băgați înapoi în congelator și repetați

operațiunea după alte 30 de minute. Și tot așa, timp de 3 ore. Vreți să obțineți o granita solidă, dar nu înghețată complet.

Înainte de servire, mai treceți o dată cu furculița prin granita, ca să o mai înmuiați. Să aveți poftă!

---

8 Toate cantitățile din original sunt exprimate în măsuri americane. Am înlocuit „cup“ cu „cană“ și am păstrat „linguri“ și „linguriţe“. În rest, am echivalat în grame (N.t.).

Nota autoarei

Cartea aceasta s-a născut din jurnalele mele, din scrisori, e-mailuri, texte și scrierile personale ale defunctului meu soț. Când am putut să fac asta, m-am consultat cu mai multe persoane care apar în carte. Poveștile care mi s-au spus — adesea în dialect — sunt pline de puncte-puncte, de spații goale care caracterizează povestirile orale. Am schimbat numele multor persoane din carte și unele particularități care ar fi putut duce la recunoașterea lor, iar unele personaje sunt plăsmuite din mai multe persoane reale. Am combinat și întâmplări uneori, pentru a crea una singură, mai clară. De asemenea, am omis uneori persoane, dar numai dacă acea omisiune nu avea niciun impact asupra adevărului sau substanței povestirii. În afară de asta, această carte este relatarea unor experiențe adevărate, așa cum mi le amintesc eu.

Rețetele se bazează preponderent pe notițele soțului meu decedat, dar sunt și unele din amintirea mea, a ceea ce am mâncat. Unele sunt de la soacra mea. Pe câteva le-am căutat și apoi le-am modificat, așa cum îmi imaginez că ar fi făcut și el.

Mulțumiri

Primele mele mulțumiri se îndreaptă către Christine Pride, editoarea mea talentată și intuitivă, pentru faptul că a crezut în această carte. Alături de ea, am crescut într-o zi cât alții într-un an și am devenit cu mult mai bună datorită întrebărilor ei incisive și înțeleptei ei îndrumări editoriale.

Un foarte mare mulțumesc pentru Richard Abate. Viața mea a devenit mai plină și mai creativă din momentul în care a declarat: „Știu că ai mai multe de spus“.

Dacă vreți să vă apucați să scrieți o carte, v-ar fi de mare ajutor să aveți o soră ca Attica. Ea vă poate citi la ora două noaptea e-mailurile trimise dintr-un sat aflat la capătul lumii și să vă spună: „Asta e o carte. Vreau să citesc cartea asta!“ După niște ani, ea vă poate aminti că încă așteaptă să citească acea carte. Îi port o dragoste nesfârșită și o recunoștință pe măsură.

O altă persoană numai bună de pus la suflet este Shawna Kenney. Ea mi-a citit manuscrisul așa cum i l-am trimis, câte zece pagini odată, în fiecare săptămână, timp de un an întreg. A reflectat cu generozitate la ideile mele, a ascultat, a cercetat adânc și cu blândețe. Observațiile ei constante și inspirate mi-au ghidat urcușul spre culmea visată. Iar când aerul s-a rarefiat prea tare și am crezut că era cazul să mă întorc, mi-a spus să respir adânc și să continui cățărarea. Mulțumesc, prietenă dragă.

Sunt recunoscătoare echipei mele de la Simon & Schuster pentru toată grija și entuziasmul lor.

Un mulțumesc răsunător către...

Părinții mei. Sprijinul pe care l-au arătat acestei cărți este întrecut doar de sprijinul pe care mi l-au arătat mie. Mama mea, Sherra, mi-a respectat întotdeauna viața pe care mi-am ales-o, cea de artist. Tatăl meu, Gene, mă

încurajează mereu să-mi trăiesc viața din plin. Mama mea vitregă, Aubrey, crede nestrămutat în visurile mele și are un optimism de nezdruncinat.

Nonna, care, cu dragostea ei tăcută și constantă, m-a învățat despre maternitate, tărie și suflet. Nu-mi va ajunge o viață să-i spun cât de mult o iubesc.

Franca, Cosimo, Giusy, Laura și Karl, care au sprijinit cu multă dragoste ideea acestei cărți.

Sarah Gosssage, Nicole Ribaudi, Richard Courtney, Patrick Huey, Christine Bode, Ellen Ancui, Dorrie LaMarr, Susan Barragan și incredibila Donna Chaney, care au ascultat, întotdeauna.

Solome Williams, Amy Elliott și Aubrey, cititorii mei timpurii, atenți și doritori.

Monica Freeman, Glenda Hale și Thomas Locke, care mi-au testat cu zel rețetele.

Julie Ariola, Maria Bartolotta, Sally Kemp și Lina Kaplan, minunatele mele îndrumătoare, învățătoare și modele, care mi-au arătat ceea ce nu mereu am știut să văd.

Robert, cu iubirea lui neînfricată și excepțională, care a avut voința să mă țină de mână în timp ce priveam în trecut pentru a putea păși cu mai multă hotărâre înspre prezent.

Comunitățile Oak Glen, Sequoyah și Soaring Spirits. Programul pentru scriere creativă de la UCLA Extension și numeroșii lui profesori de-a dreptul sclipitori, printre care Alison Singh Gee, Kimberlee Auerbach Berlin și Lynn Lauber.

Ira Byock, pentru munca lui ca medic și scriitor, și mentor.

Amy Bloom, care mi-a spus cu multă vreme în urmă: „Du-te în Italia“.

Vincent Schiavelli, actorul, scriitorul, bucătarul, care a venit în apartamentul nostru să-și ia prăjitura. Niciunul dintre noi nu știa încotro vor duce

poveștile noastre.

Catherine Winteringham, care ne-a îngrijit pe noi toți în ceasul nostru cel mai vulnerabil.

Un mulțumesc pentru totdeauna către...

Oamenii din Aliminusa, pentru inima lor deschisă, spiritul neînfrânt și umorul bogat, vechi de când lumea. Sper că am reușit să redau măcar o frântură din măreția voastră.

Zoela, cu spiritul ei efervescent și sufletul înțelept, care mă inspiră să trăiesc curajos, cu totul. Mă simt cu adevărat binecuvântată să pot trece prin lumea asta alături de tine, să fiu mammina ta. Amore, quanto ti amo!

Și Saro. Încrederea lui în mine a fost și este adevărata mea Stea a Nordului.